SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

DE
AT
NL

Brotbackautomat SBB 850 EDS A1



DE AT CH **Brotbackautomat**
Bedienungsanleitung

FR CH **Machine à pain**
Mode d'emploi

IT CH **Sfornapane automatico**
Istruzioni per l'uso

NL **Broodbakautomaat**
Gebruiksaanwijzing

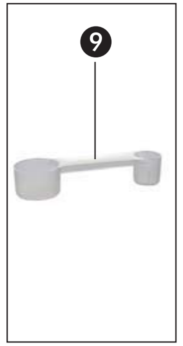
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SBB 850 EDS A1-01/11-V1
IAN: 64338

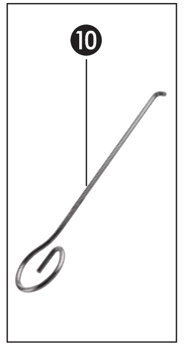
SBB 850 EDS A1

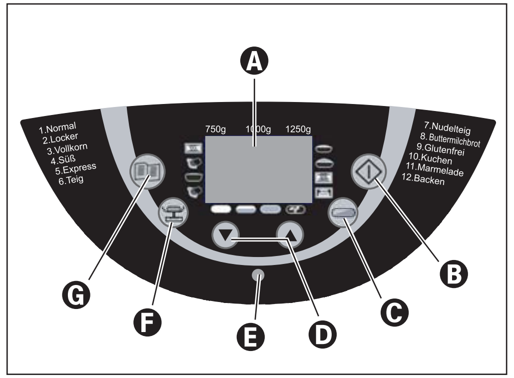


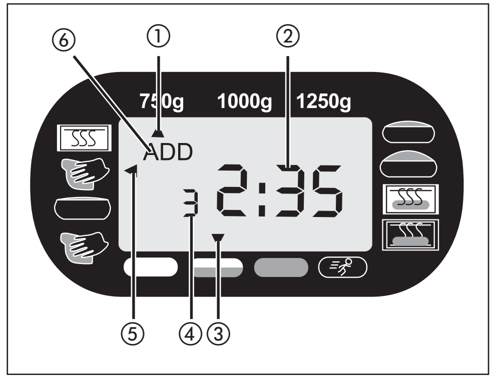












INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

⚠ Sicherheitshinweise

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z.B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen. Es besteht Brandgefahr!
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen.
  Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 $^{1}/_{4}$ Päckchen (ca.26g) Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen!

Geräteübersicht

1. Sichtfenster
2. Gerätedeckel
3. Belüftungsschlitze
4. Netzkabel
5. Bedienfeld

Achtung! Heiße Oberfläche!

Zubehör

6. 2 Knethaken
7. Backform bis zu 1250 g Brotgewicht
8. Messbecher
9. Messlöffel
10. Knethakenentferner

- Kurzinformation
- Rezeptheft
- Bedienungsanleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/Konfitüren im häuslichen Bereich. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.
Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

Vor dem ersten Gebrauch

Entsorgung des Verpackungsmaterials
Packen Sie Ihr Gerät aus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften an Ihrem Wohnort.

Erste Reinigung
Wischen Sie Backform ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Bedienfeld ❺, sowie vom Sichtfenster ❶.

Aufheizen
ⓘ Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform ❼ in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷. Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „PROGRAMME" beschrieben und drücken Sie Start/Stop Ⓑ, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen. Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.

Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

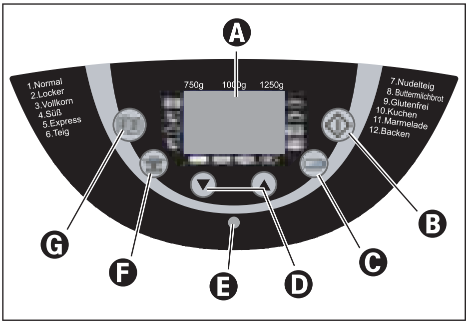
⚠ **Brandgefahr!** Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform ❼ aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

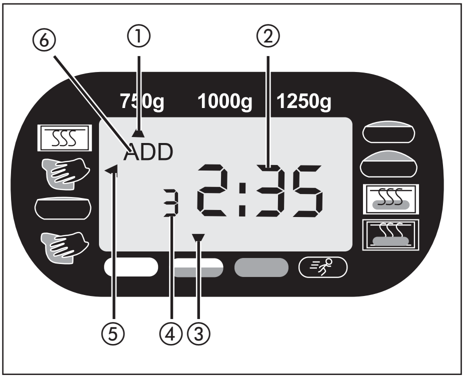
Eigenschaften

Mit dem Brotbackautomat haben Sie die Möglichkeit Brot nach Ihrem Geschmack zu backen.

- Sie können zwischen 12 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Nudel- oder Brötchenteig kneten lassen und Marmelade herstellen.
- Durch das Programm "Glutenfrei" können Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen, wie z.B. Maismehl, Buchweizenmehl und Kartoffelmehl, backen.

Bedienfeld





Ⓐ Display

Anzeige für

① die Auswahl des Gewichts (750 g, 1000 g, 1250 g)

② die noch verbleibende Betriebszeit in Stunden und die programmierte Zeitvorwahl

③ den gewählten Bräunungsgrad (Hell, Mittel, Dunkel, Schnell)

④ die gewählte Programm-Nummer

⑤ den Programmablauf

⑥ das Zugeben von Zutaten („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

Zum Starten und Beenden des Betriebes oder um eine Timer-Programmierung zu löschen.

Um den Betrieb anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display Ⓐ blinkt. Durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste Ⓑ kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Wenn Sie vergessen, das Programm fortzusetzen, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.

Um den Betrieb vollständig zu beenden oder die Einstellungen zu löschen, drücken Sie für 3 Sekunden die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt.

⚠ Hinweis:

Drücken Sie nicht die Start/Stop-Taste Ⓑ, wenn Sie lediglich den Zustand des Brotes kontrollieren wollen. Beobachten Sie den Backvorgang durch das Sichtfenster.

⚠ Achtung:

Beim Drücken aller Tasten muss ein Signalton ertönen, ausgenommen, während das Gerät in Betrieb ist.

Ⓒ Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)

Wahl des Bräunungsgrades oder wechseln in den Schnellmodus (Hell/Mittel/Dunkel/Schnell).

Drücken Sie wiederholt die Taste Bräunungsgrad Ⓒ, bis der Pfeil über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint. Für die Programme 1 - 4 können Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste Bräunungsgrad Ⓒ den Schnellmodus aktivieren, um den Backvorgang zu verkürzen. Drücken Sie die Taste Bräunungsgrad Ⓒ so oft, bis der Pfeil über „Schnell“ erscheint. Bei den Programmen 6, 7 und 11 kann kein Bräunungsgrad gewählt werden.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Zeitverzögertes Backen.

⚠ Hinweis:

Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

Ⓔ Betriebsindikationslampe

Die Betriebsindikationslampe Ⓔ zeigt mit ihrem Leuchten an, dass grade ein Programm läuft. Wenn Sie ein Programm mit der Timer-Funktion zeitverzögert starten wollen, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ erst, wenn das Programm gestartet ist, und nicht, wenn der Timer aktiviert ist.

Ⓕ Brotgewicht

Wahl des Brotgewichtes (750 g / 1000 g / 1250 g). Drücken Sie diese Taste wiederholt, bis der Pfeil unter dem gewünschtem Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben (750 g / 1000 g / 1250 g) beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in die Backform ❼.

⚠ Hinweis:

Die Voreinstellung beim Einschalten des Gerätes ist 1250 g. Bei den Programmen 6, 7, 11 und 12 können Sie das Brotgewicht nicht einstellen.

Ⓖ Programmwahl (Menü)

Aufrufen des gewünschten Backprogramms (1-12). Im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und die entsprechende Backzeit.

Memory Funktion

Das Programm wird beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle fortgesetzt. Dies gilt jedoch nicht bei Löschen/Beenden des Backvorgangs oder bei Betätigung der Start/Stop-Taste Ⓑ bis ein langer Signalton ertönt.

Sichtfenster ❶

Durch das Sichtfenster ❶ können Sie den Backvorgang beobachten.

Programme

Mit der Taste Programmwahl Ⓖ wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programm-Nummer wird im Display Ⓐ angezeigt. Die Backzeiten sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen. Siehe Kapitel „Programmablauf“.

Programm 1: Normal

Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad Ⓒ ein.

Programm 2: Locker

Für leichte Brote aus gut gemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste.

Programm 3: Vollkorn

Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

Programm 4: Süß

Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

Programm 5: Express

Für das Kneten, Teig gehen lassen und das Backen wird weniger Zeit benötigt. Für dieses Programm sind jedoch nur Rezepte geeignet, die keine schweren Zutaten oder kräftige Mehlsorten enthalten. Beachten Sie, dass das Brot bei diesem Programm weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft werden kann.

Programm 6: Teig (kneten)
Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 7: Nudelteig
Für die Zubereitung von Nudelteig. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 8: Buttermilchbrot
Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

Programm 9: Glutenfrei
Für Brote aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften.

⚠ **Hinweis:**
Wenn Sie glutenfreie Brote backen wollen, dann reinigen Sie die Backform ❼, die Knethaken ❻ und das Gerät besonders gründlich. Schon kleine Restmengen an Mehlstaub können bei glutenempfindlichen Menschen eine allergische Reaktion hervorrufen.

Programm 10: Kuchen
Die Zutaten werden bei diesem Programm geknetet, gehen gelassen und gebacken. Benutzen Sie Backpulver für dieses Programm.

Programm 11: Marmelade
Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

Programm 12: Backen
Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.

Das Programm 12 backt das Brot für 60 Minuten. Um diese Funktionen vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

⚠ **Hinweis:**
Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ ⑥ erscheint im Display. Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu.
Die Zutaten werden durch den Knethaken ❻ nicht zerkleinert.
Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform ❼ geben. Früchte und Nüsse sollten Sie in diesem Fall vor der Zugabe etwas zerkleinern.

Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.
Mit den Pfeiltasten ▲ und ▼ Ⓓ stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs ein. Die maximale Zeitverzögerung beträgt 15 Stunden.

⚠ **Warnung!** Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit der Timerfunktion backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft. Brandgefahr!

Wählen Sie ein Programm. Das Display Ⓐ zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
Mit der Pfeiltaste ▲ Ⓓ verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ Ⓓ ver-

schiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit. Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ Ⓓ die Zeit korrigieren.
Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste Ⓑ.
Der Doppelpunkt im Display Ⓐ blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.
Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ.
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display Ⓐ zeigt 0:00 an.

Beispiel:
Es ist 8.00 Uhr und Sie möchten in 7 Stunden und 30 Minuten, also um 15:30 Uhr, frisches Brot haben. Wählen Sie zunächst das Programm 1 und drücken Sie dann die Pfeiltasten Ⓓ so lange, bis im Display Ⓐ 7:30 erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 7 Stunden und 30 Minuten beträgt.

ⓘ **Hinweis:** Bei dem Programm „Marmelade“ steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

⚠ **Hinweis**
Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht, wenn Sie schnell verderbliche Lebensmittel wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verarbeiten.

Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

Zutaten

⚠ **Hinweis**
Nehmen Sie die Backform ❼ aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.

- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform ❼.
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.
- Achten Sie auf ein genaues Abmessen der der Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

⚠ **Hinweis**
Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform ❼ laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

Brot backen

Vorbereitung
Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.
Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einen geraden und festen Untergrund.

1. Ziehen Sie die Backform ❼ aus dem Gerät nach oben heraus.
2. Stecken Sie die Knethaken ❻ auf die Antriebswellen in der Backform ❼. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
3. Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in der angegebenen Reihenfolge in die Backform

❼. Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten, Zucker, Salz und dann Mehl hinzu, die Hefe als letzte Zutat.

⚠ **Hinweis**

Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

4. Setzen Sie die Backform ❼ wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
5. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.
7. Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl Taste Ⓖ. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste Ⓕ.
9. Wählen Sie den Bräunungsgrad Ⓒ Ihres Brotes. Im Display Ⓐ zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell" wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

⚠ **Hinweis**

Für die Programme 6, 7 und 11 ist die Funktion „Bräunungsgrad" nicht möglich.
Die Funktion „Schnell" ist nur für die Programme 1-4 möglich.
Für die Programme 6, 7, 11 und 12 ist die Einstellung des Brotgewichts nicht möglich.

10. Sie haben jetzt die Möglichkeit über die Timer-Funktion den Endzeitpunkt Ihres Programms einzustellen. Sie können eine maximale Zeitverschiebung von bis zu 15 Stunden eingeben.

⚠ **Hinweis**

Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

Programm starten

Starten Sie nun das Programm mit der Start/Stop Taste Ⓑ.

ⓘ **Hinweis:** Die Programme 1, 2, 3, 4, 6, 8 und 9 starten mit einer 10- bis 30-minütigen Vorheizphase (außer Schnell-Modus, siehe Tabelle Programmablauf). Die Knethaken ❻ bewegen sich hierbei nicht. Das ist kein Fehler des Gerätes.

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.
Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster ❶ Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster ❶ kommen. Der Gerätedeckel ❷ kann während der Knetphase geöffnet werden.

⚠ **Hinweis**

Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

Programm beenden

Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display Ⓐ zeigt 0:00 an.
Bei Beendigung des Programms schaltet das Gerät automatisch auf einen bis zu 60 Minuten andauernden Warmhaltebetrieb.

⚠ **Hinweis**

Das gilt nicht für die Programme 6, 7 und 11.

Dabei zirkuliert warme Luft im Gerät. Die Warmhaltefunktion können Sie vorzeitig beenden, indem Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ bis zum Ertönen der Signaltöne gedrückt halten.

⚠ **Warnung**
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Gerätedeckel ❷ öffnen.
Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden!

Brot entnehmen
Verwenden Sie beim Herausnehmen der Backform ❼ immer Topflappen oder Schutzhandschuhe. Halten Sie die Backform ❼ schräg über einen Rost und schütteln leicht, bis sich das Brot aus der Backform ❼ löst.

Löst sich das Brot nicht von den Knethaken ❻, entfernen Sie vorsichtig die Knethaken ❻ mit dem beiliegenden Knethakenentferner ❿.

⚠ **Hinweis**
Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihaftbeschichtung führen können.
Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform ❼ mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken ❻ an der Antriebswelle.

Tipp: Wenn Sie die Knethaken ❻ nach dem letzten Knetvorgang entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform ❼ nicht aufgerissen.

- Drücken Sie kurz die Start/Stop- Taste Ⓑ, um das Programm ganz zu Anfang der Backphase zu unterbrechen oder ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Sie müssen den Netzstecker innerhalb von 10 Minuten wieder mit dem Stromnetz verbinden, damit der Backvorgang anschließend fortgesetzt werden kann.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und nehmen Sie die Backform ❼ heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken ❻ entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform ❼. Setzen Sie die Backform ❼ wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
- Stecken Sie ggf. den Netzstecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird fortgesetzt.

Lassen Sie das Brot 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.
Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken ❻ im Teig befindet.

Fehlermeldungen

- Wenn das Display Ⓐ „HHH“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

⚠ **Warnung**
Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, bevor es sich abgekühlt hat. Das funktioniert nur bei den Programmen 11 und 12.

- Wenn das Display „EE0“, „EE1“ oder “LLL” anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, schalten Sie den Brotbackautomaten zunächst aus und danach wieder ein, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn dann wieder einstecken. Sollte die Fehleranzeige bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung**
Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.
Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann.
Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

⚠ **Achtung**
Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!

Gehäuse, Deckel, Backraum

Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm. Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

- Trocknen Sie den Innenbereich gut ab. Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel ❷ vom Gehäuse entfernt werden:
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
- Ziehen Sie den Gerätedeckel ❷ aus den Scharnierführungen heraus.
- Um den Gerätedeckel ❷ zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.

Backform und Knethaken

Die Oberflächen der Backform ❼ und der Knethaken ❻ sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.

Nehmen Sie vor der Reinigung die Backform ❼ und die Knethaken ❻ aus dem Backraum.
Wischen Sie die Außenseite der Backform ❼ mit einem feuchten Tuch ab.

⚠ **Achtung**
Tauchen Sie die Backform ❼ niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
Reinigen Sie den Innenraum der Backform ❼ mit warmer Spülmittellauge.
Sind die Knethaken ❻ verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backform ❼ für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser.
Ist die Einsatzhalterung im Knethaken ❻ verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.
Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünner.

Technische Daten

Modell:	Brotbackautomat SBB 850 EDS A1
Nennspannung:	220-240V~50Hz
Leistungsaufnahme:	850 Watt

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile, wie z.B Knethaken und Backformen, oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,145346 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) Service Switzerland
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Programmablauf

Programm	1. Normal						2. Locker					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Vorheizen (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Gehen 1 (Min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Gehen 2 (Min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Gehen 3 (Min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Backen (Min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhalten (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A heißt, dass der Brotbackautomat 3 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Vorheizen (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Gehen 1 (Min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Gehen 2 (Min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Gehen 3 (Min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Warmhalten (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A heißt, dass der Brotbackautomat 4 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	5. Express			6. Teig	7. Nudelteig	8. Buttermilchbrot			9. Glutenfrei		
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	N/A	Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Vorheizen (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneten 1 (Min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Gehen 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Kneten 2 (Min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Gehen 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Gehen 3 (Min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Backen (Min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Warmhalten (Min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

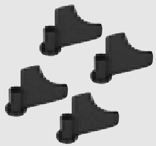
* 5A heißt, dass der Brotbackautomat 5 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	10. Kuchen			11. Marmelade	12. Backen
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	Hell Mittel Dunkel
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Zeit (Stunden)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Vorheizen (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	15	15	15	N/A	N/A
Gehen 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	15 Hitze + kneten	N/A
Kneten 2 (Min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Gehen 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Gehen 3 (Min)	N/A	N/A	N/A	45 Hitze + kneten	N/A
Backen (Min)	60 15 Gehen	65 15 Gehen	70 15 Gehen	20 Gehen	60
Warmhalten (Min)	60	60	60	N/A	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	N/A	15h

Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken ❻ nach dem Backen in der Backform ❼ stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform ❼ und drehen Sie den Knethaken ❻, um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	Durch die „Warmhalte-Funktion" wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.
Sind Backform ❼ und Knethaken ❻ spülmaschinengeeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform ❼ und Knethaken ❻ mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken ❻ und die Backform ❼ richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken ❻ im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken ❻ mit dem Knethakenentferner ❿.
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brotbacken?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Programmablauf".
Welche Brotgewichte kann ich backen?	Sie können Brote von 750 g - 1000 g - 1250 g backen.
Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Was ist passiert, wenn der Brotbackautomat nicht arbeitet, nachdem man die Start/Stop-Taste Ⓑ gedrückt hat?	Einige Arbeitsgänge wie zum Beispiel „Aufwärmen" oder „Ruhen" sind schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf", welcher Programmabschnitt gerade läuft. Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsindikationslampe Ⓔ leuchtet. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ richtig gedrückt haben. Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.

Bestellkarte SBB 850 EDS A1

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	 1 Backform inkl. 2 Knethaken	**10 €**	**€**
	 4 Knethaken	**10 €**	**€**

Zahlungsweise

☐ Überweisung

\+ zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. **7,50 €**

= **€**

(Ort, Datum)

(Unterschrift)

Bestellkarte - So bestellen Sie:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller" Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.

2. Überweisung: Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Kontonummer 0799 566 462
Bankleitzahl 440 100 46
Postbank Dortmund

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an.
Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend.
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.de

Absender / Besteller

(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

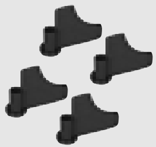
Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Bestellkarte SBB 850 EDS A1

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	 1 Backform inkl. 2 Knethaken	10,- €	€
	 4 Knethaken	10,- €	€

Zahlungsweise

☐ Überweisung

\+ zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. **7,50 €**

= €

(Ort, Datum)

(Unterschrift)

Bestellkarte - So bestellen Sie:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller“ Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.

2. Überweisung: Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank: Postbank Dortmund AG

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an.
Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.com

Absender / Besteller
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

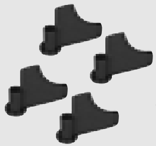
Land

Telefon

CH

www.kompernass.com

Bestellkarte/Carte de commande/Scheda d'ordinazione SBB850EDSA1

Bestellmenge Quantité Quantità da ordinare	Artikelbeschreibung/Description des articles/Descrizione articolo	Einzelpreis/Prix unitaire/prezzo singolo	Gesamtbetrag/Prix net/prezzo complessivo
	 1 Backform inkl. 2 Knethaken 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir	**10 €**	**€**
	 4 Knethaken 4 fouets à pétrir 4 ganci da impasto	**10 €**	**€**

Zahlungsweise/Mode de règlement/Tipo di pagamento

☐ Überweisung/Virement/Bonifico

\+ **7,50 €**

zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand, Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus.

= **€**

(Ort, Datum)/(Lieu, date)/(Luogo, data)

(Unterschrift)/(Signature)/(Firma)

So bestellen Sie/Pour commander/Ecco come ordinare:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller“ Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.
Saisissez votre nom, votre titre et votre numéro de téléphone (pour d'éventuelles questions) sous la rubrique "Expéditeur/Acheteur" en lettres majuscules.
Alla voce "Mittente/ordinante", inserire nome, titolo, indirizzo e numero telefonico (per eventuali domande), scrivendo in stampatello.

2. Überweisung: Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto:
Virement : Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant:
Bonifico: versare l'importo totale in anticipo sul seguente conto:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank/Banque/Banca:
Postbank Dortmund AG

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an. Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.
Dans le champ "Motif de l'opération", veuillez indiquer l'article de même que votre nom et lieu de résidence. Veuillez nous renvoyer la carte de commande de dûment renseignée dans une enveloppe à notre adresse postale figurant ci-après.
Indicare l'articolo nella causale del bonifico, nonché nome, cognome e indirizzo. Inviare quindi la cartolina di ordinazione interamente compilata, inserendola in una busta, all'indirizzo indicato qui accanto.

Wichtig:
Überweisung bitte spesenfrei ausführen, Kosten Ihrer eigenen Bank bitte zu Ihren eigenen Lasten.
Remarque:
effectuer un transfert bancaire, les frais demandés par votre banque sont à votre charge.
Importante:
Effettuare a proprie spese il bonifico bancario, assumendosi le spese bancarie della propria banca.

Unsere Postadresse/Notre adresse postale/Il nostro indirizzo postale:
Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland/Allemagne/Germania

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend.
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Remarque :
- Veuillez affranchir au tarif en vigueur
- Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe.

Importante:
- Affrancare adeguatamente la busta.
- Scrivere il nome come mittente sulla busta.

Absender / Besteller
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)
Expéditeur/Acheteur
(à compléter en majuscules)
Mittente
(si prega di compilare il modulo in stampatello)

Name, Vorname/Nom, Prénom/Cognome, Nome

Straße/Rue/Via

PLZ, Ort/Code Postal, Ville/Cap, Città

Land/Pays/Paese

Telefon/Téléphone/Telefono

SOMMAIRE PAGE

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez- lui également le mode d'emploi.

⚠ Consignes de sécurité

- Lisez intégralement le mode d'emploi avant la première utilisation.
- Danger d'asphyxie! Les enfants peuvent étouffer en cas d'utilisation inappropriée de l'emballage. Mettez-le au rebut immédiatement après le déballage ou conservez-le hors de portée des enfants.
- Suite au déballage, contrôlez la machine à pain en vue d'éventuels dommages de transport. Si nécessaire, veuillez vous adresser à votre fournisseur.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et non sensible à la chaleur.
- N'installez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles, explosifs et/ou de gaz combustibles. La distance par rapport aux autres appa-reils ne doit pas être inférieure de 10 cm.
- Assurez-vous que les fentes d'aération de l'appareil ne sont pas recouvertes.
- Avant le raccordement, contrôlez si le type de courant et la tension du réseau correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- N'acheminez pas le câble au niveau d'arêtes vives ou à proximité de surfaces ou d'objets chauds. L'isolement du câble peut être endommagé.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance !
- Afin d'éviter tout risque de trébuchement ou d'accident, l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'en intérieur.
- Ne jamais placer l'appareil au-dessus ou à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou un four brûlant ou d'autres sources de chaleur.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec une serviette ou tout autre matériau. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert d'un matériau inflammable tel que des rideaux ou qu'il entre en contact avec eux.
- Si vous utilisez une rallonge, la puissance maximum autorisée du câble doit correspondre à la puissance de la machine à pain.
- Acheminez une rallonge de manière à éviter tout trébuchement ou que quelqu'un ne tire dessus par inadvertance.
- Contrôlez le cordon d'alimentation et la prise avant toute utilisation. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter d'autres risques.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés peut être à l'origine de dommages. L'appareil ne doit être utilisé que pour l'emploi auquel il est destiné. Sinon, la garantie est annulée.
- Ne commencez un programme de cuisson qu'après avoir introduit un moule de cuisson. Sinon l'appareil risque d'être endommagé de manière irréparable.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si des enfants se trouvent à proximité. Retirer la fiche secteur lorsque l'appareil est inutilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant d'enlever des pièces.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appa-reils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

- Cet appareil satisfait aux dispositions de sécurité correspondantes. Les vérifications, les réparations et l'entretien technique sont exclusivement réservés au revendeur spécialisé qualifié. Sinon, la garantie est annulée.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil et ne le recouvrez pas. Risque d'incendie.
- ATTENTION! La machine à pain est un appareil qui chauffe. Avant de toucher l'appareil, attendez qu'il ait refroidi ou utilisez une manique.
- Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche secteur avant de retirer ou de mettre en place les pièces accessoires.
- Ne déplacez pas la machine à pain si le moule de cuisson contient quelque chose de brûlant ou un liquide tel que de la confiture. Il y a risque de brûlure !
- Lors de l'utilisation, évitez à tout prix de toucher les pétrins en rotation. Il y a en effet un risque de blessures !
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise.
- N'utilisez pas la machine à pain pour conserver des aliments ou des ustensiles.
- Ne mettez jamais de papier d'aluminium ou d'autres objets métalliques dans la machine à pain. Cela peut causer un court-circuit. Danger d'incendie !
- Ne plongez pas la machine à pain dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges récurantes.
  Si des particules de l'éponge se désagrègent et entrent en contact avec des pièces électriques, il y a risque d'électrocution.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans moule de cuisson ou avec un moule de cuisson vide. Dans ce cas, vous risquez d'infliger des dommages irréparables à l'appareil.
- Fermez toujours le couvercle lorsque l´appareil est en marche.
- Ne retirez jamais le moule de cuisson lorsque l´appareil est en marche.
- Ne dépassez jamais la quantité de 700g de farine et n'ajoutez jamais plus d'1 $^{1}/_{4}$ paquet (env. 26g) de levure sèche. La pâte risque en effet de déborder et de provoquer un incendie !

Présentation de l'appareil

1. Fenêtre de contrôle
2. Couvercle d'appareil
3. Fentes d'aération
4. Cordon d'alimentation
5. Champ de commande

Attention ! Surface chaude !

Accessoires

6. 2 pétrins
7. Moule de cuisson pour un pain d'un poids allant jusqu'à 1250 g
8. Verre mesureur
9. Cuillère graduée
10. Crochet de retrait des pétrins

- Guide de démarrage rapide
- Livret de recettes
- Mode d'emploi

Usage conforme

N'utilisez votre machine à pain que pour la cuisson du pain et la préparation de marmelades/ confitures dans le cadre domestique.
N'utilisez en aucun cas l'appareil pour le séchage d'aliments ou d'objets. N'utilisez pas la machine à pain à l'extérieur.
Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut conduire à un endommagement de l'appareil.

Avant la première utilisation

Mise au rebut du matériau d'emballage
Déballez votre appareil et éliminez le matériau d'emballage selon les dispositions en vigueur dans votre lieu de résidence.

Premier nettoyage
Avant la mise en service, essuyez le moule de cuisson ❼, les pétrins ❻ et la surface extérieure de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide. N'utilisez pas d'éponges récurantes ou de produits à récurer. Retirez le film de protection du champ d'opération ❺, ainsi que du hublot ❶.

Préchauffage
ⓘ Point important avant la première mise en service:

Uniquement la première fois que vous faites chauffer la machine à pain, enfournez le moule à cuisson ❼ vide. Fermez le couvercle ❷.
Sélectionnez le programme 12, comme indiqué au chapitre „PROGRAMME“, et appuyez sur le bouton de marche/arrêt Ⓑ pour chauffer l'appareil pendant 5 minutes. Au bout de 5 minutes, appuyez sur le bouton de marche/arrêt Ⓑ jusqu'à ce qu'un signal sonore assez long retentisse pour mettre fin au programme.

Les éléments chauffants étant légèrement graissés, une légère odeur peut se dégager lors de la première mise en service. Elle n'est pas dangereuse et se dissipe rapidement. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.
Attendez que l'appareil ait complètement refroidi et essuyez à nouveau le moule de cuisson ❼, les pétrins ❻ et la face extérieure de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide.

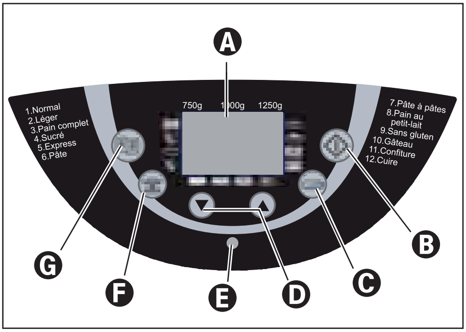
⚠ **Risque d'incendie !** Ne laissez jamais la machine à pain chauffer pendant plus de 5 minutes avec le moule de cuisson ❼ vide. Il y a risque de surchauffe.

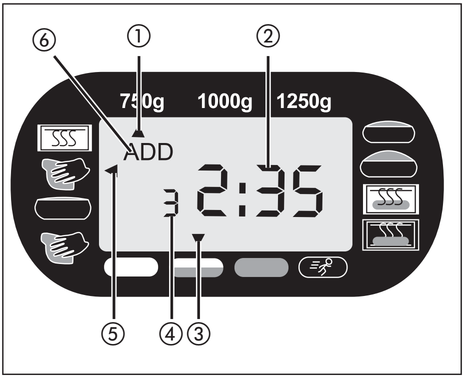
Propriétés

Avec la machine à pain, vous avez la possibilité de faire cuire du pain selon votre goût.

- Vous pouvez choisir entre 12 programmes différents.
- Vous pouvez utiliser des mélanges pour pâtes tout prêts.
- Vous pouvez pétrir de la pâte à petits pains et confectionner de la marmelade.
- Grâce au programme "Sans gluten", vous pouvez cuire des mélanges à pâte sans gluten et confectionner des recettes à base de farines sans gluten, comme par ex. la farine de maïs, la farine de sarrasin et la fécule de pommes de terre.

Champ de commande





Ⓐ Ecran

L'affichage indique

① la sélection du poids (750 g, 1000 g, 1250 g)
② le temps d'opération restant en heures et la présélection du temps programmée
③ le degré de dorage sélectionné (Clair, Moyen, Doré, Vite)
④ le numéro de programme sélectionné
⑤ le déroulement du programme
⑥ l'ajout d'ingrédients ("ADD")

Ⓑ Marche / Arrêt

Pour démarrer ou arrêter le fonctionnement ou pour effacer une programmation de minuterie.

Pour interrompre l'opération, appuyez brièvement sur la touche Marche/Arrêt Ⓑ, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que l'indication des heures clignote sur l'écran Ⓐ. En appuyant à nouveau sur la touche Marche/Arrêt Ⓑ, l'opération peut être poursuivi dans un délai de 10 minutes. Si vous oubliez d'enclencher le programme, celui-ci reprend automatiquement après 10 minutes.
Pour arrêter complètement le fonctionnement ou effecer les réglages, appuyez pendant 3 secondes sur la touche de marche/arrêt Ⓑ jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

⚠ **Remarque :**
N'appuyez pas sur la touche Marche/Arrêt Ⓑ, si vous souhaitez uniquement contrôler l'état du pain. Observez la procédure de cuisson par la fenêtre de contrôle.

⚠ **Attention :**
A chaque fois que vous appuyez sur une touche, un signal sonore doit retentir, à part quand l'appareil est en marche.

Ⓒ Degré de dorage (ou mode Vite)

Sélection du degré de dorage ou passage en mode Vite (Clair/Moyen/Doré/Vite). Appuyez plusieurs fois sur la touche Degré de dorage Ⓒ, jusqu'à ce que la flèche apparaisse au-dessus du degré de dorage souhaité. Pour les programmes 1 - 4, vous pouvez activer le mode Vite en appuyant plusieurs fois sur la touche Degré de dorage Ⓒ, pour raccourcir la procédure de cuisson. Appuyez sur la touche Degré de dorage Ⓒ jusqu'à ce que la flèche apparaisse au-dessus de "Vite". Il n'est pas possible de choisir un degré de dorage pour les programmes 6, 7 et 11.

Ⓓ Minuterie ▼ ▲

Cuisson temporisée.

⚠ **Remarque :**
Dans le cas du programme 11, vous ne pouvez pas définir de cuisson temporisée.

Ⓔ Témoin de service
Lorsqu'il est allumé, le témoin de service Ⓔ indique qu'un programme est en cours. Si vous souhaitez procéder au démarrage temporisé d'un programme à l'aide de la fonction de temporisation, le témoin de service Ⓔ s'allume uniquement lorsque le programme a démarré et non pas lorsque le temporisateur est activé.

Ⓕ Qantité de pâte
Sélection du poids du pain (750 g / 1000 g / 1250 g). Appuyez plusieurs fois sur cette touche jusqu'à ce que la flèche apparaisse sous le poids souhaité. Les indications de poids (750 g / 1000 g / 1250 g) se rapportent à la quantité d'ingrédients versés dans le moule de cuisson ❼.

⚠ **Remarque :**
Le réglage standard à la mise en marche de l'appareil est de 1250 g. Dans les programmes 6, 7, 11 et 12, il ne vous est pas possible de régler le poids du pain.

Ⓖ Sélection des programmes (Menu)
Affichage du programme de cuisson souhaité (1-12). L'écran Ⓐ affiche le numéro de programme et la durée de cuisson correspondante.

Fonction de mémorisation
Lorsqu'il est de nouveau mis en marche après une coupure de courant d'environ 10 minutes maximum, le programme continue à se dérouler à l'endroit où il a été arrêté. Cela ne s'applique cependant pas lorsque vous effacez ou mettez fin au processus de cuisson ou lorsque vous activez le bouton de marche/ arrêt Ⓑ jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

Fenêtre de contrôle ❶
La fenêtre de contrôle ❶ vous permet d'observer la procédure de cuisson.

Programmes

La touche Sélection du programme Ⓖ vous permet de sélectionner le programme souhaité. Le numéro de programme correspondant s'affiche sur l'écran Ⓐ. Les temps de cuisson dépendent des combinaisons de programme sélectionnées. Voir le chapitre "Déroulement des programmes".

Programme 1 : Normal
Pour les pains mixtes et blancs essentiellement composés de farine de blé ou de seigle. La pain est d'une consistance compacte. Le dorage du pain est défini à l'aide de la touche Degré de dorage Ⓒ.

Programme 2 : Léger
Pour des pains légers composés de farine bien fine. En règle générale, le pain est léger et présente une croûte croustillante.

Programme 3 : Pain complet
Pour les pains à base de farine plus consistante, par ex. de la farine de blé complète et de la farine de seigle. Le pain est plus compact et plus lourd.

Programme 4 : Sucré
Pour des pains avec des ingrédients composés de jus de fruits, de flocons de noix de coco, de raisins, de fruits secs, de chocolat ou de sucre supplémentaire. Le pain sera plus léger et plus aéré à l'issue d'une phase de levée plus longue.

Programme 5 : Express
Pour le pétrissage, laisser lever la pâte et la cuisson sera moins longue. Ce programme n'est indiqué que pour les recettes ne contenant pas d'ingrédients lourds ou des types de farine complète.

Notez bien qu'avec ce programme, le pain peut devenir moins moelleux et pas aussi savoureux qu'avec un autre programme.

Programme 6 : Pâte (pétrir)
Pour la fabrication de pâtes levées pour les petits pains, les pâtes à pizza ou les brioches. La procédure de cuisson n'est pas applicable pour ce programme.

Programme 7 : Pâte à pâtes
Pour la confection de pâtes. La procédure de cuisson n'est pas applicable pour ce programme.

Programme 8 : Pain au petit-lait
Pour des pains composés de babeurre ou de yaourt.

Programme 9 : Sans gluten
Pour les pains composés de farines et de mélanges de cuisson sans gluten. Les farines sans gluten ont besoin d'un temps de cuisson plus long pour l'absorption des liquides et disposent de propriétés de gonflement différentes.

⚠ **Remarque :**
Si vous souhaitez cuire des pains sans gluten, il faut procéder à un nettoyage particulièrement soigneux de la forme de cuisson ❼, des pétrins ❻ et de l'appareil. Même de petits résidus de poussière de farine peuvent provoquer une réaction allergique auprès de personnes sensible au gluten.

Programme 10 : Gâteau
Les ingrédients sont pétris dans ce programme, ils sont mélangés tranquillement et cuits. Utilisez de la poudre à lever pour ce programme.
Programme 11 : Confiture
Pour la confection de marmelades, de confitures, de gelées et de pâtes à tartiner à base de fruits.

Programme 12 : Cuire
Pour la recuisson de pains qui sont trop clairs ou qui ne sont pas bien cuits ou pour des pâtes tout prêtes. L'ensemble des procédures de pétrissage et de repos ne sont pas applicables pour ce programme. Après la fin de la procédure de cuisson, le pain est maintenu au chaud pendant une heure maximum. Ce programme empêche que le pain devienne trop humide.
Le programme 12 cuit le pain pendant 60 minutes. Pour mettre fin à ces fonctions de manière prématurée, appuyez sur la touche de marche/arrêt Ⓑ jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse. Pour arrêter l'appareil, coupez l'alimentation électrique.

⚠ **Remarque :**
Chez les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 et 9, un signal sonore retentit pendant le déroulement du programme et "ADD" ⑥ apparaît sur l'écran. Ajoutez immédiatement d'autres ingrédients tels que des fruits ou des noix.
Les ingrédients ne sont pas malaxés par le crochet de retrait des pétrins ❻. Si vous avez réglé la minuterie, vous pouvez verser tous les ingrédients dans le moule de cuisson ❼ également au début du programme. Dans ce cas, vous devriez légèrement réduire les fruits et les noix avant de les ajouter.

Fonction de minuterie

La fonction de minuterie vous permet de procéder à une cuisson temporisée.
Les touches fléchées ▲ et ▼ Ⓓ vous permettent de définir la fin de la procédure de cuisson. La temporisation de retard maximale s'élève à 15 heures.

⚠ **Avertissement !** Avant de cuire un certain pain avec la fonction de minuterie, vérifiez d'abord que la recette marche, afin de vous assurer que la proportion respective entre les différents ingrédients est adéquate, que la pâte n'est pas trop ferme ou trop fine, ou que la quantité n'est pas trop grande et resque éventuellement de déborder. Risque d'incendie!

Sélectionnez un programme. L'écran Ⓐ indique la durée de cuisson requise.
La touche fléchée ▲ Ⓓ vous permet de décaler la fin du programme. Une nouvelle pression fait avancer l'heure de fin de dix minutes supplémentaires. A chaque fois que vous appuyez à nouveau sur la touche fléchée ▲ Ⓓ, la date de fin se déplace à nouveau de 10 minutes. En maintenant la touche fléchée enfoncée, vous accélérez cette procédure. L'affichage vous indique la durée totale du temps de cuisson et le délai. En cas de dépassement du décalage de temps possible, vous pouvez corriger le temps à l'aide de la touche fléchée ▼ Ⓓ.
Confirmez la configuration de la minuterie à l'aide de la touche Marche/Arrêt Ⓑ. Le double point clignote à l'écran Ⓐ et le temps programmé commence à s'écouler. Dès que le programme démarre, le voyant lumineux Ⓔ s'allume.
Lorsque la procédure de cuisson est terminée, dix signaux sonores retentissent et l'écran Ⓐ affiche 0:00.

Exemple :
Il est 8 h et vous souhaitez avoir du pain frais dans 7 heures et 30 minutes, c'est-à-dire à 15:30.
Dans un premier temps, sélectionnez le programme 1 et maintenez la touche fléchée Ⓓ enfoncée jusqu'à ce que l'écran Ⓐ affiche 7:30 dans la mesure où le temps de la préparation s'élève à 7 heures et 30 minutes.

ⓘ **Remarque :** La fonction de minuterie n'est pas disponible pour le programme "Confiture".

⚠ **Remarque**
Ne pas utiliser la fonction de minuterie en cas de transformation de denrées alimentaires rapidement périssables tels que le lait, les œufs, la crème fraîche ou le fromage, etc.

Avant la cuisson

Pour réussir une procédure de cuisson, veuillez tenir compte des facteurs suivants:

Ingrédients
⚠ **Remarque**
Retirez le moule de cuisson ❼ du corps de l'appareil avant de verser les ingrédients. Si des ingrédients pénètrent dans la zone de cuisson, un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpentins de chauffage.
- Mettez toujours les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans le moule de cuisson ❼.
- Il est recommandé de laisser tous les ingrédients à température ambiante afin d'obtenir une procédure de fermentation optimale de la levure.
- Veillez à la mesure exacte des ingrédients. De légères divergences par rapport aux quantités indiquées dans la recette peuvent déjà influencer le résultat de cuisson.

⚠ **Remarque**
N'utilisez en aucun cas des quantités plus importantes que celles indiquées. Une quantité excessive de pâte peut déborder du moule de cuisson ❼ et un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpentins de chauffage.

Faire cuire du pain

Préparation
Respectez les consignes de sécurité figurant dans ce mode d'emploi.
Installez la machine à pain sur une surface plane et ferme.
1. Retirez le moule de cuisson ❼ de l'appareil par le haut.

2. Mettez en place les pétrins ❻ sur l'arbre d'entraînement dans le moule de cuisson ❼. Veillez à ce qu'ils soient fermement positionnés.
3. Mettez les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans la forme de cuisson ❼. Ajoutez tout d'abord les liquides, le sucre, le sel puis la farine, et, pour terminer, la levure.

⚠ **Remarque**
Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou des liquides.

4. Remettez le moule de cuisson ❼ en place. Veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.
5. Fermez le couvercle ❷.
6. Enfichez la fiche secteur dans la prise de courant. Un signal sonore retentit et l'écran Ⓐ affiche le numéro du programme et la durée du programme 1.
7. Sélectionnez votre programme avec la touche de choix de programme Ⓖ. Chaque entrée est confirmée par un signal acoustique.
8. Le cas échéant, sélectionnez la taille du pain à l'aide de la touche Ⓕ.
9. Sélectionnez le degré de dorage Ⓒ de votre pain. Dans l'écran Ⓐ, la flèche vous indique si vous avez opté pour Clair, Moyen ou Doré. Vous pouvez en l'occurrence également sélectionner le mode "Vite" pour raccourcir le temps de levée de la pâte.

⚠ **Remarque**
La fonction "Degré de dorage" n'est pas disponible pour les programmes 6, 7 et 11. La fonction "Vite" est uniquement possible pour les programmes 1-4. Pour les programmes 6, 7, 11 et 12, le réglage du poids du pain n'est pas possible.

10. Vous avez maintenant la possibilité de régler l'heure de fin de votre programme à l'aide de la fonction de minuterie. Vous pouvez saisir un décalage maximal allant jusqu'à 15 heures.

⚠ **Remarque**
Cette fonction n'est pas possible pour le programme 11.

Démarrer le programme
Démarrez à présent le programme à l'aide de la touche Marche/Arrêt Ⓑ.

ⓘ **Remarque :** Les programmes 1, 2, 3, 4, 6, 8 et 9 démarrent avec une phase de préchauffage de 10 à 30 minutes (à l'exception du mode Vite, voir le tableau du déroulement des programmes). Les pétrins ❻ ne bougent pas. Il ne s'agit pas d'une erreur de l'appareil.

Le programme exécute automatiquement les différentes étapes de travail.
La fenêtre de contrôle ❶ vous permet d'observer la procédure de cuisson de votre machine à pain. De l'humidité peut occasionnellement se former sur la fenêtre de contrôle ❶ pendant la procédure de cuisson. Pendant la phase de pétrissage, le couvercle ❷ peut être ouvert.

⚠ **Remarque**
N'ouvrez pas le couvercle de la machine ❷ au cours de la phase de levée et de cuisson. Le pain peut s'affaisser.

Terminer le programme
Lorsque la procédure de cuisson est terminée, dix signaux sonores retentissent et l'écran Ⓐ affiche 0:00.

Lorsque le programme est terminé, l'appareil passe automatiquement en mode "Garder au chaud" qui dure 60 minutes maximum.

⚠ **Remarque**
Ceci ne s'applique pas aux programmes 6, 7 et 11.

Pendant ce temps, de l'air chaud circule dans l'ap-pa-reil. Vous pouvez mettre fin prématurément à la fonction "Garder au chaud" en maintenant la touche Marche/ Arrêt B enfoncée jusqu'à ce que les signaux sonores retentissent.

⚠ Avertissement

Débranchez la fiche secteur de la prise avant d'ouvrir le couvercle 2.
Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez toujours ce dernier de l'alimentation électrique.

Sortir le pain

Pour sortir le pain du moule de cuisson 7, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection. Maintenez le moule de cuisson 7 penchée au-dessus d'une grille et secouez-la légèrement jusqu'à ce que le pain se décolle du moule de cuisson 7.

Si le pain ne se détache pas des pétrins 6, retirez doucement les pétrins 6 à l'aide du crochet de retrait des pétrins 10.

⚠ Remarque

N'utilisez aucun objet métallique susceptible de rayer le revêtement antiadhésif.
Dès que vous avez retiré le pain du moule de cuisson 7, rincez cette dernière à l'eau chaude. Vous empêchez ainsi un encroûtement des pétrins 6 au niveau de l'arbre d'entraînement.

Conseil : Lorsque vous retirez les pétrins 6 après la dernière opération de pétrissage, le pain ne sera pas déchiré lorsqu'il est prélevé du moule de cuisson 7.

- Appuyez brièvement sur la touche Marche/Arrêt B pour interrompre le programme au tout début de la phase de cuisson ou retirez la fiche de la prise réseau. Vous devez rétablir la connexion avec le réseau électrique dans un délai de 10 minutes afin d'assurer la poursuite de la procédure de cuisson.
- Ouvrez le couvercle de l'appareil 2 et retirez le moule de cuisson 7. Avec les mains enfarinées, vous pouvez prélever la pâte et retirer les pétrins 6.
- Remettez la pâte dans le moule de cuisson 7.
  Remettez en place le moule de cuisson 7 et fermez le couvercle de l'appareil 2.
- Le cas échéant, enfichez la fiche secteur dans la prise de courant. Le programme de cuisson est poursuivi.

Laissez le pain refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le consommer.
Avant de couper le pain, assurez-vous toujours qu'aucun pétrin 6 ne se trouve dans la pâte.

Messages d'erreur

- Lorsque l'écran A affiche "HHH" après le démarrage du programme, cela signifie que la température de la machine à pain est encore trop élevée. Arrête le programme et retirez la fiche secteur. Ouvrez le couvercle de l'appareil 2 et laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- S'il s'avère impossible de démarrer un nouveau programme alors que la machine à pain vient d'en achever un, cela signifie que l'appareil est encore trop chaud. Dans ce cas, l'écran affiche le réglage de base (Programme 1). Ouvrez le couvercle de l'appareil 2 et laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

⚠ Avertissement

N'essayez pas de mettre en service l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi. Cela ne fonctionne que pour les programmes 11 et 12.

- Lorsque l'écran affiche „EE0“, „EE1“ ou “LLL” une fois que le programme a été lancé, commencez par éteindre la machine à pain, puis sortez la fiche secteur de la prise de courant, remettez-là à nouveau dans la prise de courant et allumez une nouvelle fois la machine à pain. Si le message d'erreur persiste, adressez-vous au service après-vente.

Nettoyage et entretien

⚠ Avertissement

Avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez tout d'abord l'appareil refroidir entièrement.
Protégez l'appareil à l'encontre de l'humidité, car ceci peut entraîner un choc électrique.

Respectez à cet effet les consignes de sécurité.

⚠ Attention

Les éléments de l'appareil et les accessoires ne sont pas adaptés au lavage en lave-vaisselle !

Corps de l'appareil, couvercle, cuve

Retirez tous les résidus de la cuve avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humidifiée. Essuyez également le corps de l'appareil et le couvercle avec un chiffon ou une éponge humide.

- Séchez bien l'intérieur. Pour faciliter le nettoyage, retirez le couvercle ❷ du corps de l'appareil :
- Ouvrez le couvercle ❷ jusqu'à ce que les ergots en forme de languette des charnières soient introduits dans les ouvertures des guides de la charnière.
- Retirez le couvercle ❷ des guides de la charnière.
- Pour installer le couvercle ❷, passez les ergots à travers l'ouverture des guides de la charnière.

Formes de cuisson et couteaux de pétrissage

Les surfaces de la forme de cuisson ❼ et des pétrins ❻ sont pourvus d'un revêtement anti-adhésif. Lors du nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, de récurants ou d'objets qui pourraient provoquer des rayures sur les surfaces.

De par l'humidité et la vapeur, l'apparence des surfaces peut se modifier au cours du temps. Cet état ne correspond pas à un entravement du fonctionnement ou à une réduction de la qualité.

Avant le nettoyage, retirez la forme de cuisson ❼ et les pétrins ❻ de la cuve. Essuyez l'extérieur de la forme de cuisson ❼ à l'aide d'un chiffon humide.

⚠ Attention

Ne plongez jamais le moule de cuisson ❼ dans de l'eau ou tout autre liquide.
Nettoyez l'intérieur du moule de cuisson ❼ à l'eau chaude savonneuse.
Si de la pâte séchée colle sur les pétrins ❻, remplissez d'eau chaude le moule de cuisson ❼ et laissez baigner pendant une trentaine de minutes.
Si le support de l'insert est bouché au niveau du pétrin ❻, vous pouvez le nettoyer doucement à l'aide d'une baguette de bois.
N'utilisez pas de produits nettoyants chimiques ou de diluants pour nettoyer la machine à pain.

Caractérestiques techniques

Modèle :	Machine à pain SBB 850 EDS A1
Tension nominale :	220-240V~50Hz
Puissance absorbée :	850 watts

Mise au rebut

L’appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Eliminez l’appareil par l’intermédiaire d’une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.
Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Eliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.
La prestation de garantie concerne uniquement les erreurs de matériaux ou de fabrication, mais pas les dommages liés au transport, les pièces d'usure, comme par ex. les pétrins et les formes de cuisson, ou les dommages sur les pièces fragiles. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.
La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La période de garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Les dommages et défauts présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage, et au plus tard deux jours après la date d'achat.
Les réparations qui doivent être effectuées après expiration de la période sous garantie sont payantes.

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

(CH) **Service Switzerland**
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Déroulement des programmes

Programme	1. Normal						2. Léger					
Degré de dorage	Clair Moyen Doré			Vite			Clair Moyen Doré			Vite		
Taille	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Durée (heures)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Préchauffer (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Pétrir 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Lever 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Pétrir 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Lever 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Lever 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Cuire (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Garder au chaud (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajout d'ingrédients (durée restante en heures)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Affichage horaire	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A signifie que la machine à pain pétrit pendant 3 minutes et que le signal sonore pour l'ajout des ingrédients retentit en même temps que l'affichage de „ADD“ ⑥ apparaît sur l'écran.

Programme	3. Pain complet						4. Sucré					
Degré de dorage	Clair Moyen Doré			Vite			Clair Moyen Doré			Vite		
Taille	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Durée (heures)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Préchauffer (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Pétrir 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Lever 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Pétrir 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Lever 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Lever 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Cuire (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Garder au chaud (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajout d'ingrédients (durée restante en heures)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Affichage horaire	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A signifie que la machine à pain pétrit pendant 4 minutes et que le signal sonore pour l'ajout des ingrédients retentit en même temps que l'affichage de „ADD" ⑥ apparaît sur l'écran

Programme	5. Express			6. Pâte	7. Pâte à pâtes	8. Pain au petit-lait			9. Sans gluten		
Degré de dorage	Clair Moyen Doré			N/A	N/A	Clair Moyen Doré			Clair Moyen Doré		
Taille	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Durée (heures)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Préchauffer (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Pétrir 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Lever 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Pétrir 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Lever 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Lever 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Cuire (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Garder au chaud (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Ajout d'ingrédients (durée restante en heures)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Affichage horaire	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A signifie que la machine à pain pétrit pendant 5 minutes et que le signal sonore pour l'adjonction des ingrédients retentit en même temps que l'affichage de „ADD" ⑥ apparaît sur l'écran.

Programme	10. Gâteau			11. Confiture	12. Cuire
Degré de dorage	Clair Moyen Doré			N/A	Clair Moyen Doré
Taille	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Durée (heures)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Préchauffer (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Pétrir 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Lever 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 Chaleur + pétrir	N/A
Pétrir 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Lever 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Lever 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 Chaleur + pétrir	N/A
Cuire (min)	60 15 Lever	65 15 Lever	70 15 Lever	20 Lever	60
Ajout d'ingrédients (durée restante en heures)	60	60	60	N/A	60
Affichage horaire	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Affichage horaire	15h	15h	15h	N/A	15h

Dépannage de la machine à pain

Que faire si le couteau de pétrissage ❻ reste coincé dans le moule de cuisson ❼ après la cuisson ?	Versez de l'eau dans le moule de cuisson ❼ et faites tourner le couteau de pétrissage ❻ pour décoller les croûtes formées en dessous.
Que se passe-t-il si le pain cuit reste dans la machine à pain ?	Grâce à la fonction "Garder au chaud", le pain est maintenu au chaud pendant env. 1 heure, tout en étant protégé de l'humidité. Si le pain devait rester plus d'une heure dans la machine à pain, il risque de s'humidifier.
Le moule de cuisson ❼ et les pétrins ❻ peuvent-ils être lavés dans le lave-vaisselle ?	Non. Veuillez laver le moule de cuisson ❼ et les pétrins ❻ à la main.
Pourquoi la pâte n'est-elle pas pétrie bien que le moteur tourne ?	Assurez-vous que les pétrins ❻ et le moule de cuisson ❼ sont bien insérés.
Que faire si le couteau de pétrissage ❻ reste coincé dans le pain ?	Retirez le couteau de pétrissage ❻ avec l' outil ❿.
Que se passe-t-il lors d'une coupure de courant pendant un programme ?	Dans le cas d'une panne de courant de 10 minutes maximum, la machine à pain va poursuivre le programme exécuté en dernier.
Combien de temps dure la cuisson du pain ?	Veuillez consulter les durées exactes dans le tableau "Déroulement des programmes".
Quels poids de pain puis-je cuire ?	Vous pouvez cuire des pains de 750 g - 1000 g - 1250 g .
Pourquoi la fonction de minuterie ne peut-elle pas être utilisée lors de la cuisson avec du lait frais ?	Des produits frais comme le lait ou les œufs s'avarient s'ils restent trop longtemps dans l'appareil.
Que s'est-il passé lorsque la machine ne fonctionne pas, alors que l'on a appuyé sur la touche Marche/Arrêt Ⓑ ?	Certaines étapes sont difficiles à reconnaître, comme par ex. "Préchauffer" ou "Reposer". A l'aide du tableau "Déroulement des programmes", vérifiez quel étape du programme est en cours. Contrôlez si l'appareil fonctionne bien en vérifiant si le voyant lumineux Ⓔ est allumé. Vérifiez que vous avez bien appuyé sur la touche Marche/Arrêt Ⓑ. Vérifiez que la fiche secteur est bien branché sur l'alimentation électrique.
L'appareil réduit en morceaux les raisins secs ajoutés.	Pour éviter la réduction en morceaux des ingrédients comme des fruits ou des noix, ajoutez ces derniers uniquement après le retentissement du signal sonore.

Carte de commande SBB 850 EDS A1

Quantité (max. 3 sets par commande)	Description des articles	Prix unitaire	Prix net
	 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir	10 €	€
	 4 fouets à pétrir	10 €	€

Mode de règlement

☐ Virement

+ Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus. 12,50 €

= €

(Lieu, date)

(Signature)

Carte de commande - Pour commander :

1. Saisissez votre nom, votre titre et votre numéro de téléphone (pour d'éventuelles questions) sous la rubrique "Expéditeur/Commandé par" en lettres majuscules.

2. **Virement** : Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN : DE03440100460799566462
SWIFT (BIC) : PBNKDEFF 440
Banque : Postbank Dortmund AG

Dans le champ "Motif de l'opération", veuillez indiquer l'article de même que votre nom et lieu de résidence. Veuillez nous renvoyer la carte de commande dûment renseignée dans une enveloppe à notre adresse postale figurant ci-après.

Notre adresse postale :

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstrasse 21
44867 Bochum
Allemagne

Important :
- Veuillez affranchir au tarif en vigueur
- Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe

Simplifiez-vous la vie
en commandant sur Internet
www.kompernass.com

⚠ **Information importante :**
Si vous payez par virement bancaire, cochez le champ "shared" (frais partagés) sur le formulaire de virement sous le point Frais. Sinon, nous ne pourrons pas traiter votre commande.

Expéditeur/Acheteur

(à compléter en majuscules)

Nom, Prénom

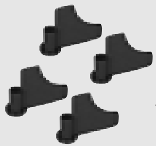
Rue

Code Postal, Ville

Pays

Téléphone

Bestellkarte/Carte de commande/Scheda d'ordinazione SBB850EDSA1

Bestellmenge Quantité Quantità da ordinare	Artikelbeschreibung/Description des articles/Descrizione articolo	Einzelpreis/Prix unitaire/prezzo singolo	Gesamtbetrag/Prix net/prezzo complessivo
	 1 Backform inkl. 2 Knethaken 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir	**10 €**	**€**
	 4 Knethaken 4 fouets à pétrir 4 ganci da impasto	**10 €**	**€**

Zahlungsweise/Mode de règlement/Tipo di pagamento

☐ Überweisung/Virement/Bonifico

\+ **7,50 €**

zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand,
Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus.

= **€**

(Ort, Datum)/(Lieu, date)/(Luogo, data)

(Unterschrift)/(Signature)/(Firma)

So bestellen Sie/Pour commander/Ecco come ordinare:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller" Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.
Saisissez votre nom, votre titre et votre numéro de téléphone (pour d'éventuelles questions) sous la rubrique "Expéditeur/Acheteur" en lettres majuscules.
Alla voce "Mittente/ordinante", inserire nome, titolo, indirizzo e numero telefonico (per eventuali domande), scrivendo in stampatello.

2. Überweisung: Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto:
Virement : Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant:
Bonifico: versare l'importo totale in anticipo sul seguente conto:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank/Banque/Banca:
Postbank Dortmund AG

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an. Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.
Dans le champ "Motif de l'opération", veuillez indiquer l'article de même que votre nom et lieu de résidence. Veuillez nous renvoyer la carte de commande dûment renseignée dans une enveloppe à notre adresse postale figurant ci-après.
Indicare l'articolo nella causale del bonifico, nonché nome, cognome e indirizzo. Inviare quindi la cartolina di ordinazione interamente compilata, inserendola in una busta, all'indirizzo indicato qui accanto.

Wichtig:
Überweisung bitte spesenfrei ausführen, Kosten Ihrer eigenen Bank bitte zu Ihren eigenen Lasten.
Remarque:
effectuer un transfert bancaire, les frais demandés par votre banque sont à votre charge.
Importante:
Effettuare a proprie spese il bonifico bancario, assumendosi le spese bancarie della propria banca.

Unsere Postadresse/Notre adresse postale/Il nostro indirizzo postale:
Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland/Allemagne/Germania

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend.
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Remarque :
- Veuillez affranchir au tarif en vigueur
- Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe.

Importante:
- Affrancare adeguatamente la busta.
- Scrivere il nome come mittente sulla busta.

Absender / Besteller
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)
Expéditeur/Acheteur
(à compléter en majuscules)
Mittente
(si prega di compilare il modulo in stampatello)

Name, Vorname/Nom, Prénom/Cognome, Nome

Straße/Rue/Via

PLZ, Ort/Code Postal, Ville/Cap, Città

Land/Pays/Paese

Telefon/Téléphone/Telefono

INDICE PAGINA

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego.
In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

⚠ Avvertenze di sicurezza

- Leggere integralmente il presente manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio!
- Pericolo di soffocamento! I bambini possono soffocare a causa dell'uso non conforme del materiale da imballaggio. Smaltire tale materiale subito dopo il disimballaggio o tenerlo lontano dalla portata dei bambini.
- Dopo il disimballaggio, controllare che la macchina per il pane non abbia subìto danni durante il trasporto. Rivolgersi eventualmente al proprio fornitore.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e resistente al calore.
- Non posizionare l'apparecchio accanto a materiali infiammabili, gas esplosivi e/o combustibili. Tenere l'apparecchio a una distanza minima di almeno 10 cm dagli altri oggetti.
- Assicurarsi che le feritoie di aerazione dell' apparecchio non siano ostruite. Pericolo di surriscaldamento!
- Prima della connessione alla rete elettrica, controllare la corrispondenza del tipo di corrente e della tensione di rete con i dati riportati sull'etichetta dell'apparecchio.
- Non collocare il cavo di rete su angoli vivi o vicino a superfici o oggetti caldi. Il materiale isolante del cavo può danneggiarsi.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso!
- L'apparecchio è dotato di un cavo di rete corto per evitare il pericolo di inciampo e di incidenti.
- Utilizzare l'apparecchio solo all'interno di edifici.
- Non collocare mai l'apparecchio sopra o accanto a un fornello a gas o elettrico o altre fonti di calore. Pericolo di surriscaldamento!
- Non coprire mai l'apparecchio con panni o altri materiali. Il calore e il vapore devono potersi disperdere liberamente. Se l'apparecchio viene coperto o viene a contatto con materiale infiammabile, come ad es. tende, si può sviluppare un incendio.
- Se si utilizza un cavo di prolunga, la massima potenza del cavo ammessa deve corrispondere alla potenza della macchina per il pane.
- Posizionare il cavo di prolunga in modo da non costituire intralcio e ostacolo al passaggio.
- Prima di ogni utilizzo, controllare il cavo e la spina. Se il cavo di rete dell'apparecchio risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal centro di assistenza ai clienti autorizzato o da altro personale qualificato, per evitare pericoli.
- L'impiego di accessori non consigliati dal produttore può dare luogo a danneggiamenti. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto. In caso contrario, la garanzia decade.
- Avviare un programma di cottura solo con lo stampo già inserito. In caso contrario, si potrebbe causare danni irreparabili all'apparecchio.
- Sorvegliare attentamente l'apparecchio se ci sono bambini nelle vicinanze! Staccare sempre la spina dalla presa se l'apparecchio non viene utilizzato e prima della pulizia. Fare raffreddare l'apparecchio prima di prelevarne singole componenti.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio risponde alle relative disposizioni di sicurezza. Controlli, riparazioni e manutenzione tecnica devono essere effettuati solo da un rivenditore specializzato. In caso contrario, la garanzia decade.

- Non collocare alcun oggetto sull'apparecchio e non coprirlo. Pericolo d'incendio!
- Attenzione! La macchina per il pane si surriscalda. Toccare l'apparecchio solo quando è completamente raffreddato, oppure utilizzare delle presine.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio e disinserire la spina di rete prima di rimuovere o sostituire parti di accessori.
- Non spostare la macchina per il pane in presenza di contenuto bollente o liquido nello stampo di cottura. Sussiste il pericolo di ustione!
- Non toccare mai i ganci rotanti da impasto durante l'uso. Sussiste il pericolo di lesioni!
- Non disinserire la spina dalla presa tirandola dal cavo di rete.
- Disinserire la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio e prima di ogni pulizia.
- Non utilizzare la macchina per il pane per conservare alimenti o utensili.
- Non collocare mai pellicola di alluminio o altri oggetti metallici nella macchina per il pane. Ciò può dare luogo a un corto circuito.
- Non immergere il forno automatico per il pane in acqua o in altri liquidi.
- Non pulire l'apparecchio con spugne abrasive. La spugna potrebbe perdere particelle, che venendo a contatto con elementi elettrici potrebbero provocare il pericolo di scossa elettrica.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza stampo o con lo stampo vuoto. Ciò provoca danni irreparabili all'apparecchio.
- Chiudere sempre il coperchio durante il funzionamento.
- Non rimuovere mai lo stampo durante il funzionamento.
- Durante la panificazione non superare mai la quantità di 700 g di farina e non aggiungere mai più di 1 $^{1}/_{4}$ pacchetto (ca. 26 g) di lievito secco. L'impasto potrebbe fuoriuscire e provocare un incendio!

Panoramica dell'apparecchio

1 Oblò
2 Coperchio dell'apparecchio
3 Aperture di aerazione
4 Cavo di rete
5 Pannello di controllo

Attenzione! Superficie bollente!

Accessori

6 2 ganci da impasto
7 Stampo di cottura max. 1250 g di peso del pane
8 Misurino
9 Cucchiaio dosatore
10 Dispositivo per la rimozione dei ganci da impasto
- Informazioni abbreviate
- Ricettario
- Istruzioni per l'uso

Uso conforme alle norme

Utilizzare la macchina per il pane solo per la cottura del pane e la preparazione di marmellate/confetture in ambito domestico.
Non utilizzare l'apparecchio per asciugare alimenti o oggetti. Non usare la macchina per il pane all'aperto.
Usare solo accessori consigliati dal produttore. Gli accessori non consigliati possono danneggiare l'apparecchio.

Prima del primo impiego

Smaltimento del materiale di imballaggio
Aprire la confezione dell'apparecchio e smaltire il materiale di imballaggio in base alle norme del luogo di residenza.

Prima pulizia
Lavare lo stampo di cottura ❼, i ganci da impasto ❻ e la superficie esterna della macchina per il pane, prima di metterla in funzione, con un panno pulito e inumidito. Non usare spugne o prodotti abrasivi. Rimuovere la pellicola protettiva dal tastierino dei comandi ❺, e dall'oblò ❶.

Riscaldamento

ⓘ Rispettare le seguenti indicazioni per la prima messa in funzione:

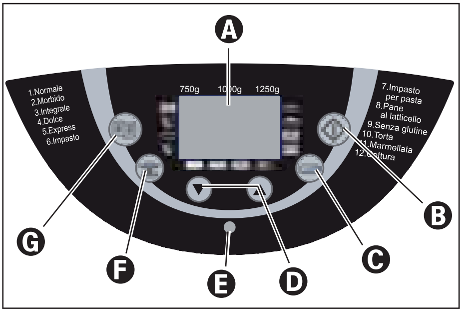
Per il primo riscaldamento, inserire nell'apparecchio esclusivamente lo stampo da forno ❼ vuoto. Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❷. Selezionare il programma 12, come descritto al capitolo "Programmi" e premere Start/Stop Ⓑ per riscaldare l'apparecchio per 5 minuti. Dopo 5 minuti premere il tasto Start/Stop Ⓑ fino all´emissione di un segnale acustico.
Poiché gli elementi riscaldanti sono leggermente ingrassati, alla prima messa in funzione si può manifestare una lieve formazione di odore. Si tratta di fumi innocui che scompaiono dopo breve tempo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.
Fare raffreddare completamente l'apparecchio e pulire ancora una volta lo stampo da forno ❼, i ganci da impasto ❻ e la superficie esterna della macchina per il pane con un panno umido pulito.

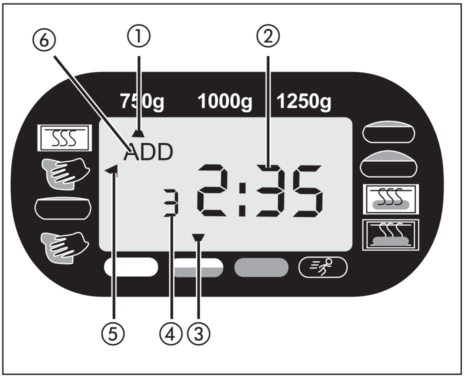
⚠ **Pericolo d'incendio!** Non fare riscaldare la macchina per il pane per oltre 5 minuti con lo stampo vuoto ❼. Ciò provoca il rischio di surriscaldamento.

Caratteristiche

Con la macchina per il pane è possibile cuocere il pane secondo i propri gusti.
- Si può scegliere fra 12 programmi diversi.
- È possibile utilizzare preparati per la cottura.
- È possibile preparare impasto per la pasta o per i panini e preparare la marmellata.
- Tramite il programma di cottura “Senza glutine”, si possono utilizzare tipi di farina senza glutine, come ad esempio la farina di mais, di grano saraceno o la fecola di patate.

Pannello di controllo





Ⓐ display

Spia per

① la selezione del peso (750 g, 1000 g, 1250 g)

② il tempo di cottura rimanente espresso in ore e la preselezione programmata del tempo

③ il grado di doratura selezionato (chiaro, medio, scuro, rapido)

④ il numero di programma selezionato

⑤ il decorso del programma

⑥ l'aggiunta di ingredienti („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

Per avviare o interrompere il funzionamento o per cancellare una programmazione del timer.

Per interrompere il funzionamento, premere brevemente il tasto Start/Stop Ⓑ, fino all'emissione di un segnale acustico e al lampeggiare dell'ora nel display Ⓐ. Premendo nuovamente il tasto Start/Stop Ⓑ è possibile riprendere il funzionamento entro 10 minuti. Se si dimentica di fare proseguire il programma, esso proseguirà automaticamente dopo 10 minuti.

Per arrestare definitivamente il funzionamento o cancellare l'impostazione, premere per 3 secondi il tasto Start/Stop Ⓑ, fino all'emissione di un segnale acustico prolungato.

⚠ Avvertenza:

Non premere il tasto Start/Stop Ⓑ, se si desidera semplicemente controllare la cottura del pane. Osservare il procedimento di cottura tramite l'oblò.

⚠ Attenzione:

La pressione di tutti i tasti deve generare un segnale acustico, a meno che l'apparecchio non sia in funzione.

Ⓒ Grado di doratura (o Modalità rapida)

Selezione del grado di doratura o passaggio alla modalità rapida (chiaro/medio/scuro/rapido). Premere ripetutamente il tasto Grado di doratura Ⓒ, fino a quando non compare la freccia sul grado di doratura desiderato. Per i programmi di cottura 1 - 4, premendo quattro volte il tasto grado di doratura Ⓒ, è possibile attivare la modalità rapida, per accorciare il procedimento di cottura. Premere ripetutamente il tasto Grado di doratura Ⓒ fino alla comparsa della freccia su "Rapido".Per i programmi 6, 7 e 11 non si può scegliere il grado di doratura.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Cottura in differita.

⚠ **Avvertenza:**
Per il programma 11 è possibile impostare la cottura in differita.

E Spia di indicazione del funzionamento
La spia di indicazione del funzionamento E si accende per segnalare un programma in corso di esecuzione. Se si desidera avviare un programma in ritardo con la funzione Timer, la spia di indicazione del funzionamento E si accenderà solo quando il programma sarà avviato, e non quando verrà attivato il Timer.

F Peso del pane
Scelta del peso del pane (750 g / 1000 g / 1250 g). Premere questo tasto ripetutamente fino alla comparsa della freccia sotto il peso desiderato.
I dati del peso (750 g / 1000 g / 1250 g) si riferiscono alla quantità degli ingredienti inseriti nello stampo da forno 7.

⚠ **Avvertenza:**
la preimpostazione all'accensione dell'apparecchio è 1250 g. Per i programmi 6, 7, 11 e 12 non è possibile impostare il peso del pane.

G Selezione dei programmi (menu)
Richiamo del programma di cottura desiderato (1-12). Nel display A compare il numero del programma e il tempo di cottura relativo.

Funzione Memory
Alla riaccensione dell'apparecchio a seguito di interruzione di corrente non superiore a 10 minuti, il programma prosegue dallo stesso punto in cui è stato interrotto. Ciò tuttavia non vale nel caso di annullamento/arresto del procedimento di cottura o in caso di azionamento del tasto Start/Stop B fino all'emissione di un segnale acustico prolungato.

Oblò 1
Tramite l'oblò 1 si può osservare il procedimento di cottura.

Programmi

Con il tasto Scelta del programma G, selezionare il programma desiderato. Il relativo numero di programma viene visualizzato nel display A. I tempi di cottura dipendono dalle combinazioni dei programmi scelti. V. capitolo „Decorso del programma“.

Programma 1: Normale
Per pane bianco e pane di farine miste contenente principalmente farina di segale e di frumento. Il pane ha una consistenza compatta. È possibile impostare la doratura del pane con il tasto Grado di doratura C.

Programma 2: Morbido
Per pani leggeri composti di farina molto fine. Il pane è di solito morbido e ha una crosta croccante.

Programma 3: Integrale
Per pane con farine più sostanziose, come ad es. la farina di grano integrale e di segala. Il pane diventa più compatto e più pesante.

Programma 4: Dolce
Per pani con ingredienti contenenti succhi di frutta, fiocchi di noce di cocco, uvetta, frutta secca, cioccolata o zuccheri aggiunti. Con una fase di lievitazione più lunga il pane diventa più leggero e friabile.

Programma 5: Express
Per l'impasto, fare lievitare la pasta e sarà necessario meno tempo per la cottura. Per questo programma sono tuttavia indicate solo ricette che non contengono ingredienti pesanti o farine sostanziose. Tenere presente che con questo programma il pane può diventare meno leggero e non molto gustoso.

Programma 6: Impasto
Per la preparazione di pasta lievitata per panini, pizza o pani a treccia. Con questo programma non si attiva il ciclo di cottura.

Programma 7: Impasto per pasta
Per la preparazione dell'impasto per pasta. Con questo programma non si attiva il ciclo di cottura.

Programma 8: Pane al latticello
Per pani ottenuti con latte cagliato, latticello o yogurt.

Programma 9: Senza glutine
Per pani ottenuti da farine e preparati per panificazione senza glutine. Le farine senza glutine necessitano di tempi più lunghi per l'assorbimento dei liquidi e hanno caratteristiche di lievitazione diverse.

⚠ **Avviso:**
se si desidera preparare pane privo di glutine, è necessario pulire con particolare accuratezza lo stampo di cottura ❼, i ganci da impasto ❻ e l'apparecchio. Anche piccole quantità di polvere di farina possono scatenare una reazione allergica nelle persone sensibili al glutine.

Programma 10: Torta
Gli ingredienti, con questo programma, vengono impastati, fatti lievitare e cotti. Per questo programma utilizzare lievito in polvere.

Programma 11: Marmellata
Per la produzione di marmellate, confetture, gelatine e composte di frutta.

Programma 12: Cottura
Per la ricottura di pani troppo chiari o non sufficientemente cotti, o di impasti già pronti. Questo programma non prevede i processi di impasto e di riposo. In tal modo si evita che il pane si inumidisca eccessivamente.
Il programma 12 cuoce il pane per 60 minuti.
Per terminare anticipatamente queste funzioni, premere il tasto Start/Stop Ⓑ, fino all'emissione di un segnale acustico prolungato. Per spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica.

⚠ **Avvertenza:**
con i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 9, durante il decorso del programma risuona un segnale acustico e nel display compare „ADD“ ⑥.
Aggiungere ulteriori ingredienti, come frutta e frutta secca, subito dopo tale segnale.
Gli ingredienti in tal modo non verranno spezzettati dai ganci da impasto ❻.
Una volta impostato il timer, è possibile inserire tutti gli ingredienti nello stampo di cottura ❼ anche all' inizio del programma. In tal caso, sminuzzare la frutta e la frutta secca prima di aggiungerle.

Funzione Timer

La funzione Timer permette una cottura in differita. Con i tasti con le frecce ▲ e ▼ Ⓓ impostare il tempo finale del procedimento di cottura desiderato. Il ritardo massimo di tempo è pari a 15 ore.

⚠ **Avvertenza!** Prima di cuocere un determinato tipo di pane con la funzione timer, provare prima una volta la ricetta, per assicurarsi che il rapporto degli ingredienti sia giusto, che l'impasto non sia troppo denso o troppo liquido o abbia una quantità eccessiva che provochi la fuoriuscita dell'impasto stesso. Pericolo d'incendio!

Scegliere un programma. Il display Ⓐ mostra il tempo di cottura necessario.
Con il tasto con freccia ▲ Ⓓ si ritarda il termine del programma. Azionando il tasto una volta si ritarda il termine ai dieci minuti successivi. Ogni ulteriore pressione del tasto con freccia ▲ Ⓓ sposta il termine di ulteriori 10 minuti. Tenendo premuto il tasto con la freccia si accelera questa operazione. Sul display compare la durata complessiva del tempo di cottura e il tempo di rinvio.

In caso di superamento del tempo di rinvio, si può correggere il tempo con il tasto con la freccia ▼ Ⓓ. Confermare l'impostazione del timer con il tasto Start/Stop Ⓑ.
Il doppio punto nel display Ⓐ lampeggia e il tempo programmato comincia a scorrere. Non appena il programma si avvia, la spia di indicazione di esercizio Ⓔ si accende.
Al termine del procedimento di cottura, risuonano dieci segnali acustici e il display Ⓐ indica 0:00.

Esempio:
sono le ore 8.00 e si desidera avere del pane fresco dopo 7 ore e 30 minuti, quindi alle ore 15:30. Selezionare prima il programma 1 e premere poi il tasto Timer Ⓓ, fino alla comparsa di 7:30 nel display Ⓐ, cioè il tempo di 7 ore e 30 minuti, intercorrente fino alla preparazione.

ⓘ **Avvertenza:** per il programma "Marmellata" non è disponibile la funzione Timer.

⚠ **Avvertenza:**
non usare la funzione Timer se l'impasto include alimenti facilmente deteriorabili come uova, latte, panna o formaggio.

Prima della cottura

Per un procedimento di cottura riuscito, tenere presenti i seguenti fattori:

Ingredienti
⚠ **Avvertenza**
Prelevare lo stampo da forno ❼ dall'alloggiamento prima di inserire gli ingredienti. Se gli ingredienti cadono nel vano di cottura, il calore della serpentina può dare luogo a un incendio.

- Inserire gli ingredienti nello stampo di cottura ❼ sempre nella sequenza indicata.
- Tutti gli ingredienti devono essere riscaldati a temperatura ambiente, per garantire una lievitazione ottimale.
- Misurare le quantità degli ingredienti con precisione. Anche un piccolo cambiamento della quantità indicata nella ricetta può influire sul risultato della cottura.

⚠ **Avvertenza:**
Non utilizzare mai quantità maggiori rispetto a quelle indicate. Una quantità eccessiva di impasto può fuoriuscire dallo stampo da forno ❼ e incendiarsi cadendo sulle serpentine roventi.

Cottura del pane

Preparazione

Osservare le avvertenze di sicurezza riportate in questa guida.

Collocare il forno automatico su un piano liscio e saldo.

1. Rimuovere lo stampo di cottura ❼ dall'apparecchio estraendolo verso l'alto.
2. Inserire i ganci da impasto ❻ sull'albero motore nello stampo di cottura ❼. Assicurarsi che il tutto sia posizionato correttamente.
3. Inserire gli ingredienti della ricetta nella sequenza indicata nello stampo di cottura ❼. Inserire prima i liquidi, lo zucchero, il sale, poi la farina, e per ultimo il lievito.

⚠ **Avvertenza:**

controllare che il lievito non venga a contatto con il sale o con i liquidi.

4. Reinserire lo stampo di cottura ❼. Accertarsi che si inserisca correttamente.
5. Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❷.
6. Inserire la spina in una presa di corrente. Viene emesso un segnale acustico e nel display Ⓐ compare il numero del programma e la durata temporale per il programma 1.
7. Selezionare il programma desiderato con il tasto Scelta del programma Ⓖ. Ogni immissione viene confermata con un segnale acustico.
8. Selezionare eventualmente la dimensione del pane con il tasto Ⓕ.
9. Selezionare il grado di doratura Ⓒ del pane. Nel display Ⓐ la freccia indica se è stato impostato il grado di cottura chiaro, medio o scuro. Si può selezionare anche l'impostazione „Rapida", per abbreviare il tempo di lievitazione dell'impasto.

⚠ **Avvertenza:**

Per i programmi 6, 7 , e 11 non è presente la funzione "Grado di doratura".

La funzione "Rapida" è presente solo per i programmi 1-4.

I programmi 6, 7, 11 e 12 non prevedono l'impostazione del peso del pane.

10. È ora quindi possibile impostare il termine del programma, tramite la funzione Timer. Si può impostare un differimento massimo di 15 ore.

⚠ **Avvertenza:**

il programma 11 non prevede tale funzione.

Avvio del programma

Avviare quindi il programma con il tasto Start/Stop Ⓑ

ⓘ **Avvertenza:** i programmi 1, 2, 3, 4, 6, 8 e 9 si avviano con una fase di preriscaldamento compresa fra i 10 e i 30 minuti (esclusa la Modalità rapida, v. tabella Decorso del programma). I ganci da impasto ❻ in tal caso restano fermi. Non si tratta di un guasto dell' apparecchio.

Il programma effettua automaticamente le varie fasi di lavoro.

Il decorso del programma può essere osservato tramite l'oblò ❶ della macchina per il pane. Occasionalmente, durante il procedimento di cottura, sull'oblò ❶ può formarsi dell'umidità. Il coperchio dell'apparecchio ❷ può essere aperto durante la fase di impasto.

⚠ **Avvertenza:**

non aprire il coperchio dell'apparecchio ❷ durante la fase di lievitazione o di cottura. Il pane può sgonfiarsi.

Termine del programma

Al termine del procedimento di cottura, risuonano dieci segnali acustici e il display Ⓐ indica 0:00.

Quando il programma è giunto al termine, l'apparecchio passa automaticamente alla funzione di riscaldamento, dalla durata massima di 60 minuti.

⚠ **Avvertenza:**
tale funzione non è valida per i programmi 6, 7 e 11.

In tal modo si ottiene la circolazione di aria calda nell'apparecchio. La funzione di riscaldamento può essere terminata anticipatamente, tenendo premuto il tasto Start/Stop Ⓑ fino all'emissione dei segnali acustici.

⚠ **Avviso**
Estrarre la spina di rete dalla presa di corrente prima di aprire il coperchio dell'apparecchio ❷.
In caso di mancato utilizzo, l'apparecchio dev'essere sempre scollegato dalla rete elettrica!

Rimuovere il pane
Nell'estrarre lo stampo di cottura ❼ utilizzare sempre presine o guanti da cucina.
Inclinare lo stampo di cottura ❼ su una griglia e scuotere brevemente, fino a quando il pane non si stacca dallo stampo di cottura ❼.

Se il pane non si sgancia dai ganci di impasto ❻, rimuovere cautamente i ganci ❻ con l'apposito attrezzo ❿.

⚠ **Avvertenza**
Non usare oggetti metallici che possono graffiare il rivestimento antiaderente.
Subito dopo aver estratto il pane dallo stampo di cottura ❼, riempire lo stampo con acqua calda.
In tal modo, si evita che i ganci da impasto ❻ si attacchino all'albero motore.

Suggerimento: rimovendo i ganci da impasto ❻ dopo l'ultimo procedimento di impasto, il pane non si romperà nel prelevarlo dallo stampo di cottura ❼ .

- Premere brevemente il tasto Start/Stop Ⓑ, per interrompere il programma all'inizio della fase di cottura o staccare la spina dalla presa. Per consentire la ripresa del procedimento di cottura, reinserire la spina nella presa di corrente entro 10 minuti.
- Aprire il coperchio dell'apparecchio ❷ e prelevare lo stampo di cottura ❼. Con le mani infarinate è possibile prelevare la pasta e rimuovere i ganci da impasto ❻.
- Rimettere l'impasto nello stampo di cottura ❼. Reinserire lo stampo di cottura ❼ e chiudere il coperchio dell'apparecchio ❷.
- Se necessario, inserire la spina nella presa di corrente. Il programma di cottura prosegue.

Fare raffreddare il pane per 15-30 minuti, prima di consumarlo.
Prima di affettare il pane, accertarsi che i ganci da impasto ❻ non si trovino nell'impasto.

Messaggi di errore

- Se sul display Ⓐ compare „HHH“ dopo l'avvio del programma, significa che la temperatura della macchina per il pane è ancora troppo alta. Fermare il programma e staccare la spina dalla presa di corrente. Aprire il coperchio dell'apparecchio ❷ e fare raffreddare l'apparecchio per 20 minuti prima di riutilizzarlo.
- Se non si riesce ad avviare alcun nuovo programma non appena la macchina per il pane ha concluso un programma precedente, significa che essa è ancora troppo calda. In tal caso, il display passa automaticamente all'impostazione di base (Programma 1). Aprire il coperchio dell' apparecchio ❷ e fare raffreddare l'apparecchio per 20 minuti prima di riutilizzarlo.

⚠ **Avviso**
Non cercare di azionare l'apparecchio prima che esso si sia raffreddato.
Ciò funziona solo con i programmi 11 e 12.

- Se il display indica „EE0", „EE1" o "LLL" dopo l'avvio del programma, spegnere e riaccendere la macchina per il pane, staccando e riattaccando la spina alla presa. Se il messaggio di errore continuasse a comparire, rivolgersi al servizio clienti.

Pulizia e manutenzione

⚠ **Avviso**
Prima di ogni pulizia, staccare la spina dalla presa e fare raffreddare completamente l'apparecchio. Proteggere l'apparecchio dall'umidità che potrebbe causare scosse elettriche.

Osservare al riguardo anche le avvertenze di sicurezza.

⚠ **Attenzione**
Le parti dell'apparecchio e degli accessori non sono idonee al lavaggio in lavastoviglie!

Alloggiamento, coperchio, vano di cottura
Rimuovere tutti i residui nello spazio di cottura con un panno umido oppure con una spugna morbida leggermente inumidita. Pulire anche l'alloggiamento e il coperchio solo con un panno o una spugna inumidita.

- Asciugare accuratamente l'interno. Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere il coperchio dell'apparecchio ❷ dall'alloggiamento:
- aprire il coperchio dell'apparecchio ❷, fino a estrarre le cerniere dalle aperture delle guide.
- Estrarre il coperchio dell'apparecchio ❷ dalle guide delle cerniere.
- Per montare il coperchio dell'apparecchio ❷, inserire le cerniere attraverso le aperture delle guide.

Stampi di cottura e ganci da impasto
Le superfici dello stampo di cottura ❼ e dei ganci da impasto ❻ sono provvisti di un rivestimento antiaderente. Per la pulizia non usare detergenti aggressivi, prodotti abrasivi o oggetti che possono graffiare le superfici.

A causa dell'umidità e del vapore, l'aspetto delle superfici può cambiare nel corso del tempo. Questo non danneggia la capacità di funzionamento e non influisce negativamente sulla qualità.

Prima della pulizia, prelevare lo stampo di cottura ❻ e i ganci da impasto ❼ dal vano di cottura. Pulire l'esterno dello stampo di cottura ❼ con un panno umido.

⚠ **Attenzione**
Non immergere mai lo stampo di cottura ❼ in acqua o altri liquidi.
Pulire l'interno dello stampo di cottura ❼ con soluzione detergente calda.
Se i ganci da impasto ❻ fossero incrostati e difficilmente lavabili, riempire lo stampo di cottura ❼ con acqua bollente e attendere circa 30 minuti.
Se il supporto di inserimento del gancio da impasto ❻ è intasato, è possibile pulirlo con cautela utilizzando un bastoncino di legno.
Per la pulizia della macchina per il pane non usare detergenti liquidi o diluenti.

Dati tecnici

Modello:	Macchina per il pane SBB 850 EDS A1
Tensione nominale:	220-240V~50Hz
	850 Watt

Smaltimento

Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità alle norme per il rispetto dell'ambiente

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.
Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, alle parti soggette a usura, come ad es. ganci da impasto e stampi di cottura, o per i danni a parti fragili come interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.
Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate. I danni e difetti eventualmente presenti già dall'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto.
Le riparazioni eseguite dopo il termine del periodo di garanzia sono a pagamento.

(IT) **Service Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

(CH) **Service Switzerland**
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Decorso del programma

Programma	1. Normale						2. Morbido					
Grado di doratura	Chiaro Medio Scuro			Rapido			Chiaro Medio Scuro			Rapido		
Dimensione	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo (ore)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Preriscaldamento (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Impasto 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Lievitazione 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Impasto 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Lievitazione 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Lievitazione 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Cottura (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Riscaldamento (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Aggiunta degli ingredienti (ore rimaste)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Preimpostazione del tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A significa che la macchina per il pane impasta per 3 minuti e nel contempo viene emesso il segnale acustico per l'aggiunta degli ingredienti, mentre sul display compare „ADD“ ⑥.

Programma	3. Integrale						4. Dolce					
Grado di doratura	Chiaro Medio Scuro			Rapido			Chiaro Medio Scuro			Rapido		
Dimensione	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo (ore)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Preriscaldamento (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Impasto 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Lievitazione 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Impasto 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Lievitazione 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Lievitazione 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Cottura (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Riscaldamento (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Aggiunta degli ingredienti (ore rimaste)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Preimpostazione del tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A significa che la macchina per il pane impasta per 4 minuti e nel contempo viene emesso il segnale acustico per l'aggiunta degli ingredienti, mentre sul display compare „ADD" ⑥.

Programma	5. Express			6. Impasto	7. Impasto per pasta	8. Pane al latticello			9. Senza glutine		
Grado di doratura	Chiaro Medio Scuro			N/A	N/A	Chiaro Medio Scuro			Chiaro Medio Scuro		
Dimensione	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo (ore)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Preriscaldamento (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Impasto 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Lievitazione 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Impasto 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Lievitazione 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Lievitazione 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Cottura (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Riscaldamento (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Aggiunta degli ingredienti (ore rimaste)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Preimpostazione del tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

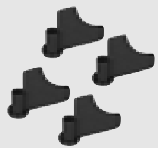
* 5A significa che la macchina per il pane impasta per 5 minuti e nel contempo viene emesso il segnale acustico per l'aggiunta degli ingredienti, mentre sul display compare „ADD“ ⑥.

Programma	10. Torta			11. Marmellata	12. Cottura
Grado di doratura	Chiaro Medio Scuro			N/A	Chiaro Medio Scuro
Dimensione	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Tempo (ore)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Preriscaldamento (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Impasto 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Lievitazione 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 Riscaldamento + impasto	N/A
Impasto 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Lievitazione 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Lievitazione 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 Riscaldamento + impasto	N/A
Cottura (min)	60 15 Lievita-zione	65 15 Lievita-zione	70 15 Lievita-zione	20 Lievitazione	60
Riscaldamento (min)	60	60	60	N/A	60
Aggiunta degli ingredienti (ore rimaste)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Preimpostazione del tempo	15h	15h	15h	N/A	15h

Eliminazione dei guasti macchina per il pane

Che cosa fare, se il gancio da impasto ❻ dopo la cottura resta incastrato nello stampo di cottura ❼?	Riempire lo stampo di cottura ❼ con acqua bollente e ruotare il gancio da impasto ❻, per sciogliere le incrostazioni.
Cosa succede se il pane pronto rimane nel forno automatico?	Con la "Funzione di riscaldamento" il pane viene mantenuto caldo e protetto dall'umidità per circa un'ora. Rimanendo per oltre un'ora nella macchina, il pane potrebbe inumidirsi.
Lo stampo ❼ e i ganci da impasto ❻ sono idonei al lavaggio in lavatrice?	No. Lavare a mano lo stampo ❼ e i ganci da impasto ❻.
Perché l'impasto non viene amalgamato sebbene il motore sia in funzione?	Controllare che i ganci da impasto ❻ e lo stampo di cottura ❼ siano inseriti correttamente.
Che cosa fare se il gancio da impasto ❻ resta incastrato nel pane?	Rimuovere il gancio da impasto ❻ con il dispositivo per la rimozione dei ganci da impasto ❿.
Cosa succede se viene a mancare la corrente durante il corso di un programma?	In caso di interruzione di corrente per un massimo di 10 minuti, la macchina per il pane porterà a termine il programma selezionato per ultimo.
Quanto tempo dura la cottura del pane?	I tempi precisi sono indicati nella tabella "Decorso del programma".
Quali pesi di pane si possono cuocere?	Si possono cuocere pani di peso pari a 750 g - 1000 g - 1250 g.
Perché la funzione Timer non può essere usata in caso di cottura con il latte fresco?	I prodotti freschi come latte o uova si deteriorano se rimangono troppo a lungo nell'apparecchio.
Che cosa succede se la macchina per il pane non funziona dopo aver premuto il tasto Start/Stop Ⓑ?	Alcuni processi di lavoro come ad esempio „Riscaldamento“ o „Riposo“ sono difficilmente riconoscibili. Controllare sulla base della tabella „Decorso del programma“, per sapere quale parte del programma è in corso. assicurarsi che l'apparecchio funzioni controllando l'accensione della spia di indicazione di funzionamento Ⓔ. Controllare di aver premuto correttamente il tasto Start/Stop Ⓑ . Controllare che la spina sia collegata alla presa di rete.
L'apparecchio taglia l'uvetta aggiunta.	Per evitare che ingredienti come frutta o frutta secca vengano sminuzzati, aggiungerli all'impasto solo dopo l'emissione del segnale acustico.

Scheda d'ordinazione SBB 850 EDS A1

quantità da ordinare (max. 3 set per ordinazione)	descrizione articolo	prezzo singolo	prezzo complessivo
	 1 stampo incl. 2 ganci da impasto	10 €	€
	 4 ganci da impasto	10 €	€

Tipo di pagamento

☐ Bonifico ☐ Contanti

\+ Spese di spedizione 10 €

= €

(luogo, data)

(firma)

Scheda d'ordinazione - Come ordinare:

1. Alla voce „Mittente" inserire in stampatello il proprio nome, indirizzo e numero di telefono (per eventuali domande).
2. Contrassegnare il metodo di pagamento desiderato Sul modulo d'ordine. Si può scegliere fra due alternative:

A: Inviare in busta chiusa una copia del versamento su conto corrente postale, assieme al modulo d'ordine compilato per intero.
Bonifico bancario Presso Banca Antonveneta
Iban
IT21SO504064950000001101246
intestato a Ricambi per Elettrodomestici

B: Inviare l'importo complessivo dell'ordine in contanti con il modulo d'ordine compilato all'indirizzo sotto indicato in busta chiusa.

C: Non effettuiamo spedizioni in contrassegno.

Il nostro indirizzo postale:

Kompernass Service Italia
RICAMBI ELETTRODOMESTICI
Corso L. Zanussi, 11
33080 Porcia PN"

Importante:
- Affrancare correttamente la busta.
- Scrivere il proprio nome come mittente sulla busta.

Mittente
(si prega di compilare il modulo in stampatello)

Cognome, Nome

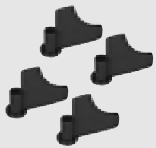
Via

Cap, Città

Paese

Telefono

Bestellkarte/Carte de commande/Scheda d'ordinazione SBB850EDSA1

Bestellmenge Quantité Quantità da ordinare	Artikelbeschreibung/Description des articles/Descrizione articolo	Einzelpreis/Prix unitaire/prezzo singolo	Gesamtbetrag/Prix net/prezzo complessivo
	 1 Backform inkl. 2 Knethaken 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir	10 €	€
	 4 Knethaken 4 fouets à pétrir 4 ganci da impasto	10 €	€

Zahlungsweise/Mode de règlement/Tipo di pagamento

☐ Überweisung/Virement/Bonifico

\+ 7,50 €

zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand,
Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus.

= €

(Ort, Datum)/(Lieu, date)/(Luogo, data)

(Unterschrift)/(Signature)/(Firma)

So bestellen Sie/Pour commander/Ecco come ordinare:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller“ Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.
Saisissez votre nom, votre titre et votre numéro de téléphone (pour d'éventuelles questions) sous la rubrique "Expéditeur/Acheteur" en lettres majuscules.
Alla voce "Mittente/ordinante", inserire nome, titolo, indirizzo e numero telefonico (per eventuali domande), scrivendo in stampatello.

2. Überweisung: Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto:
Virement : Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant:
Bonifico: versare l'importo totale in anticipo sul seguente conto:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank/Banque/Banca:
Postbank Dortmund AG

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an. Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.
Dans le champ "Motif de l'opération", veuillez indiquer l'article de même que votre nom et lieu de résidence. Veuillez nous renvoyer la carte de commande dûment renseignée dans une enveloppe à notre adresse postale figurant ci-après.
Indicare l'articolo nella causale del bonifico, nonché nome, cognome e indirizzo. Inviare quindi la cartolina di ordinazione interamente compilata, inserendola in una busta, all'indirizzo indicato qui accanto.

Wichtig:
Überweisung bitte spesenfrei ausführen, Kosten Ihrer eigenen Bank bitte zu Ihren eigenen Lasten.
Remarque:
effectuer un transfert bancaire, les frais demandés par votre banque sont à votre charge.
Importante:
Effettuare a proprie spese il bonifico bancario, assumendosi le spese bancarie della propria banca.

Unsere Postadresse/Notre adresse postale/Il nostro indirizzo postale:
Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland/Allemagne/Germania

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend.
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Remarque :
- Veuillez affranchir au tarif en vigueur
- Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe.

Importante:
- Affrancare adeguatamente la busta.
- Scrivere il nome come mittente sulla busta.

Absender / Besteller
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)
Expéditeur/Acheteur
(à compléter en majuscules)
Mittente
(si prega di compilare il modulo in stampatello)

Name, Vorname/Nom, Prénom/Cognome, Nome

Straße/Rue/Via

PLZ, Ort/Code Postal, Ville/Cap, Città

Land/Pays/Paese

Telefon/Téléphone/Telefono

INHOUDSOPGAVE PAGINA

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.

⚠ Veiligheidsvoorschriften

- Lees a.u.b. eerst volledig de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat gebruikt!
- Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen stikken bij onjuist gebruik van het verpakkingsmateriaal. Voer het verpakkingsmateriaal na het uitpakken onmiddelijk af of bewaar het op een plek waar kinderen geen toegang tot hebben.
- Controleer de broodbakautomaat na het uitpakken op transportschade. Neem eventueel contact op met uw leverancier.
- Zet het apparaat op een oppervlak dat droog, waterpas en ongevoelig voor hitte is.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen en explosieve en/of brandbare gassen. Ten opzichte van andere voorwerpen moet een minimale afstand worden aangehouden van 10 cm.
- Let op dat de ventilatieopening van het apparaat niet wordt afgedekt.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de aanduidingen op het kenplaatje.
- Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe randen en hete oppervlakken of voorwerpen. Hierdoor kan de isolatie van het snoer beschadigd raken.
- Laat het apparaat zolang het in bedrijf is nooit onbeheerd achter!
- Ter voorkoming van struikelingen of andere ongelukken is het apparaat voorzien van een kort netsnoer.
- Gebruik het apparaat alleen binnen.
- Zet het apparaat nooit op of naast een gas- of elektrisch fornuis, een hete oven of andere warmtebronnen.
- Dek het apparaat nooit met een handdoek of andere materialen af. Hitte en stoom moeten kunnen ontsnappen. Er kan brand ontstaan als het apparaat met een brandbaar materiaal wordt afgedekt of hiermee in contact komt, zoals bijvoorbeeld gordijnen.
- De maximaal toegestane belastbaarheid van een eventueel verlengsnoer moet overeenstemmen met het opgenomen vermogen van de broodbakmachine.
- Leg een verlengsnoer zodanig neer dat niemand erover kan struikelen of er per ongeluk aan kan trekken.
- Controleer telkens voor gebruik het netsnoer en de netstekker. Wanneer het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient het door de fabrikant, de klantendienst of een hiertoe bevoegd persoon te worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen, kan tot beschadigingen leiden. Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is. Anders vervalt de garantieclaim.
- Start een bakprogramma alleen als er een bakvorm in het apparaat is geplaatst. Anders kan dit een onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.
- Let goed op als zich kinderen in de buurt van het apparaat bevinden! Als het apparaat niet wordt gebruikt alsmede voor het reinigen van het apparaat, dient u de netstekker uit het stopcontact te trekken. Voor het demonteren van afzonderlijke onderdelen dient u het apparaat eerst te laten afkoelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met be-perkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.

Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Controle, reparaties en technisch onderhoud mogen slechts door een gekwalificeerde vakhandelaar worden uitgevoerd. Anders vervalt de garantieclaim.
- Leg geen voorwerpen op het apparaat en dek het niet af. Brandgevaar!
- Voorzichtig! De broodbakmachine wordt heet. Raak het apparaat eerst aan als het is afgekoeld of gebruik een pannenlap.
- Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact alvorens onderdelen te verwijderen of te plaatsen.
- Verplaats de broodbakmachine niet, als zich in de oven een hete of vloeibare inhoud, zoals jam, bevindt. Er bestaat verbrandingsgevaar!
- Vermijd tijdens het gebruik contact met de roterende kneedhaak. Er bestaat letselgevaar!
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik de broodbakmachine niet om er etenswaren of keukengerei in te bewaren.
- Leg nooit aluminiumfolie of andere voorwerpen van metaal in de broodbakmachine. Dit kan kortsluiting veroorzaken. Er bestaat brandgevaar!
- Dompel de broodbakautomaat niet in water of een andere vloeistof. Er bestaat gevaar op een elektrische schok!
- Reinig het apparaat niet met krassende schuursponzen.
  Als zich deeltjes van de spons losmaken en met elektrische delen in aanraking komen, bestaat er gevaar op een elektrische schok.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat te bedienen.
- Gebruik het apparaat nooit leeg of zonder bakvorm. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat.
- Sluit altijd de deksel tijdens de werking van het apparaat.
- Verwijder nooit de bakvorm uit de oven tijdens de werking van het apparaat.
- Overschrijd bij het bakken nooit de hoeveelheid van 700g meel en voeg nooit meer dan 1 $^{1}/_{4}$ pakje (ca.26g) droge gist toe. Het deeg kan overlopen en een brand veroorzaken!

Apparaatoverzicht

1 Kijkvenster
2 Apparaatdeksel
3 Ventilatiesleuven
4 Netsnoer
5 Bedieningspaneel

Let op! Heet oppervlak!

Accessoires

6 2 kneedhaken
7 Bakvorm voor maximaal 1250 g broodgewicht
8 Maatbeker
9 Maatlepel
10 Kneedhaakverwijderaar
- Beknopte informatie
- Receptenboekje
- Gebruiksaanwijzing

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Gebruik de broodbakmachine uitsluitend voor het broodbakken en voor het maken van jam/confituren voor huishoudelijk gebruik.
Gebruik het apparaat niet voor het drogen van levensmiddelen of voorwerpen. Gebruik de broodbakmachine niet buitenshuis.
Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires. Niet aanbevolen toebehoren kunnen het apparaat beschadigen.

Vóór de eerste ingebruikname

Verwijderen van het verpakkingsmateriaal
Na uitpakken van het apparaat zorgt u voor verwijdering van het verpakkingsmateriaal volgens de in uw woonplaats geldende voorschriften.

Eerste reiniging
Veeg de bakvorm ❼, kneedhaken ❻ en de buitenkant van de broodbakmachine voor de ingebruikname met een schone, vochtige doek af. Gebruik geen krassende schuurspons of schuurmiddelen.
Verwijder de beschermingsfolie van het bedieningspaneel ❺, evenals van het kijkvenster ❶.

Opwarmen

ⓘ Neem voor de eerste ingebruikname de volgende aanwijzing in acht:

Plaats de lege bakvorm ❼ uitsluitend in het apparaat wanneer u dit voor de eerste keer verwarmt. Sluit de deksel van het apparaat ❷.
Kies het programma 12, zoals in hoofdstuk „PROGRAMMA'S“ beschreven, en druk de start/stop knop in Ⓑ om het apparaat gedurende 5 minuten voor te verwarmen. Druk na 5 minuten de start/ stop-knop in Ⓑ, totdat een lange signaaltoon klinkt, om het programma te stoppen.

Daar de opwarmelementen licht ingevet zijn, kan het bij de eerste inbedrijfstelling licht gaan ruiken. Dit is gewoon en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam. Laat het apparaat volledig afkoelen en veeg de bakvorm ❼, kneedhaak ❻ en het uitwendige oppervlak van de broodbakmachine nog een keer af met een schone, vochtige doek.

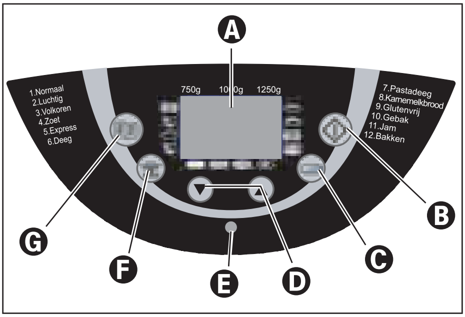
⚠ **Brandgevaar!** Warm de broodbakmachine niet langer dan 5 minuten op met een lege bakvorm ❼. Er bestaat gevaar op oververhitting.

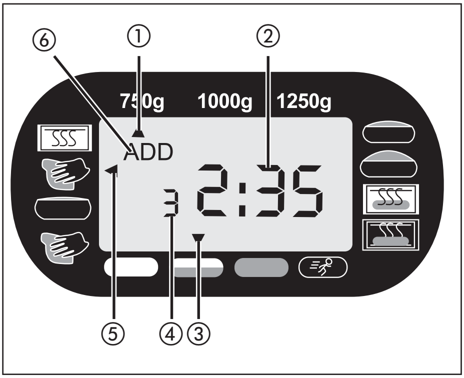
Mogelijkheden

De broodbakmachine biedt u de mogelijkheid om brood naar uw eigen smaak te bakken.

- U kunt uit 12 verschillende programma's kiezen.
- U kunt ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.
- U kunt pasta- of kleinbrooddeeg laten kneden en marmelade maken.
- Dankzij het programma "Glutenvrij" kunt u glutenvrije bakmixen en recepten met glutenvrije meelsoorten maken, zoals maïsmeel, boekweitmeel en aardappelmeel.

Bedieningspaneel





Ⓐ Displayscherm

Deze geeft aan

① het gekozen gewicht (750 g, 1000 g, 1250 g)
② de resterende baktijd in uren en de geprogrammeerde tijdsinstelling
③ de gekozen bruiningsgraad (licht, middel, donker, snel)
④ het gekozen programmanummer
⑤ het programmaverloop
⑥ het toevoegen van ingrediënten ("ADD")

Ⓑ Start / Stop

Voor het starten en beëindigen van de werking of om een timerprogrammering te wissen.

Druk om de cyclus te onderbreken kort op de Start/ Stop-toets Ⓑ, tot een geluidssignaal hoorbaar is en de tijd op het display Ⓐ knippert. Door opnieuw op de Start/Stop-toets Ⓑ te drukken, kunt u het bakken binnen 10 minuten verder laten gaan. Als u vergeet het programma voort te zetten, wordt het programma na 10 minuten automatisch voortgezet.

Om het apparaat volledig buiten werking te stellen of de instellingen te wissen, druk dan gedurende 3 seconden de start/stop-toets in Ⓑ, totdat een lang geluidssignaal klinkt.

⚠ Opmerking:

Druk niet op de Start/Stop-toets Ⓑ wanneer u alleen de toestand van het brood wilt controleren. Door het kijkvenster kunt u de voortgang van het bakproces volgen.

⚠ Let op:

Bij het indrukken van alle toetsen krijgt u een geluidssignaal te horen, behalve als het apparaat in bedrijf is.

Ⓒ Bruiningsgraad (of snelmodus)

Keuze van de bruiningsgraad of overschakelen naar de snelmodus (licht/middel/donker/snel). Druk herhaaldelijk op de toets bruiningsgraad Ⓒ, tot de pijl boven de gewenste bruiningsgraad verschijnt. Voor de programma's 1 - 4 kunt u door herhaaldelijk op de toets Bruiningsgraad Ⓒ te drukken de snelmodus activeren, om het bakproces te verkorten. Druk net zo vaak op de toets Bruiningsgraad Ⓒ, tot de pijl boven "Snel" verschijnt. Bij de programma's 6, 7 en 11 kan geen bruiningsgraad worden gekozen.

Ⓓ Timer ▲ ▼

Het bakken na een bepaalde tijd starten.

⚠ Opmerking:

Bij programma 11 kunt u niet instellen dat het bakken na een bepaalde tijd moet starten.

Ⓔ Indicatielampje voor in bedrijf

Het indicatielampje voor in bedrijf Ⓔ geeft door te branden aan, dat er zojuist een programma loopt. Als u een programma met de timer-functie tijdvertraagd wilt starten, brandt het indicatielampje voor in bedrijf Ⓔ pas, als het programma is gestart en niet, als de timer is geactiveerd.

Ⓕ Broodgewicht

Het broodgewicht kiezen (750 g / 1000 g / 1250 g). Druk herhaaldelijk op deze toets, tot de pijl onder het gewenste gewicht verschijnt. De gewichtsaanduidingen (750 g / 1000 g / 1250 g) hebben betrekking op de hoeveelheid ingrediënten die zich in de bakvorm ❼ bevinden.

⚠ Opmerking:

De voorinstelling bij het inschakelen van het apparaat is 1250 g. Bij de programma's 6, 7, 11 en 12 kunt u niet het gewicht van het brood instellen.

Ⓖ Programmakeuze (menu)

Oproepen van het gewenste bakprogramma (1-12). Op het display Ⓐ verschijnt het programmanummer en de bijbehorende baktijd.

Geheugenfunctie

Als het apparaat na een stroomstoring van maximaal 10 minuten weer wordt ingeschakeld, gaat het programma op de plaats van de onderbreking verder. Dit is echter niet het geval bij het wissen/beëindigen van het bakproces of bij het indrukken van de start/stop-toets Ⓑ totdat een lang geluidssignaal klinkt.

Kijkvenster ❶

Door het kijkvenster ❶ kunt u de bakcyclus in het oog houden.

Programma's

Met de programmakeuzetoets Ⓖ kunt u het gewenste programma uitkiezen. Het desbetreffende programmanummer wordt op het displayscherm Ⓐ weergegeven. De baktijden hangen af van de gekozen programmacombinaties. Zie het hoofdstuk “Programmaverloop”.

Programma 1: Normaal

Voor meergranen- en wittebrood dat voornamelijk uit tarwe- of roggemeel bestaat. Het brood heeft een compacte consistentie. De bruining van het brood wordt ingesteld met de toets Bruiningsgraad Ⓒ.

Programma 2: Luchtig

Voor licht brood van fijne bloem. Dit brood is over het algemeen luchtig en heeft een knapperige korst.

Programma 3: Volkoren

Voor brood met een zwaardere meelsoort, bijv. tarwevolkorenmeel en roggemeel.Het brood wordt compacter en zwaarder.

Programma 4: Zoet

Voor brood met ingrediënten als vruchtensappen, cocosvlokken, rozijnen, geconfijte vruchten, chocolade of extra suiker. Door een langere rijstijd wordt het brood lichter en luchtiger.

Programma 5: Express

Voor het kneden, deeg laten rijzen en het bakken kost daardoor minder tijd. Voor dit programma zijn echter alleen recepten geschikt die geen zware ingrediënten of krachtige meelsoorten bevatten. Bedenk dat het brood met dit programma minder luchtig en smakelijk kan worden.

Programma 6: Deeg (kneden)

Voor het maken van gistdeeg voor broodjes, pizza's of bolussen. Bij dit programma vervalt het bakproces.

Programma 7: Pastadeeg
Voor het maken van pastadeeg. Bij dit programma vervalt het bakproces.

Programma 8: Karnemelkbrood
Voor brood dat wordt gemaakt met karnemelk of yoghurt.

Programma 9: Glutenvrij
Voor brood van glutenvrije meelsoorten en bakmixen. Glutenvrije meelsoorten doen langer over de opname van vloeistoffen en hebben andere rijseigenschappen.

⚠ **Opmerking:**
als u glutenvrije broden wilt bakken, dan maakt u de bakvorm ❼, de kneedhaken ❻ en het apparaat bijzonder grondig schoon.Kleine achtergebleven hoeveelheden aan meelstof kunnen bij glutengevoelige mensen al tot een allergische reactie leiden.

Programma 10: Gebak
De ingrediënten worden bij dit programma gekneed, gerezen en gebakken. Gebruik voor dit programma bakpoeder.

Programma 11: Jam
Voor het maken van jam, confituren, gelei en ander broodbeleg uit vruchten.

Programma 12: Bakken
Voor het afbakken van brood dat niet of niet helemaal is doorgebakken of kant-en-klaar deeg. Alle kneed- of rustprocessen vervallen bij dit programma. Het brood wordt gedurende een uur na afloop van het bakproces warmgehouden. Daardoor wordt voorkomen dat het brood te vochtig wordt.
Programma 12 bakt het brood 60 minuten lang. Om deze functie voortijdig te beëindigen, drukt u op de start/stop-knop Ⓑ, totdat er een lang geluidssignaal klinkt. Als u het apparaat wilt uitschakelen, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken.

⚠ **Opmerking:**
Bij de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 en 9 krijgt u tijdens het programmaverloop een geluidssignaal te horen en op het display verschijnt "ADD" ⑥. Voeg daarna direct twee ingrediënten toe, zoals fruit of noten. De ingrediënten worden niet vermalen door de kneedhaken ❻.
Als u de timer ingesteld heeft kunt u alle ingrediënten ook aan het begin van het programma in de bakvorm ❼ doen. Het fruit en de noten dienen in dit geval voordat ze worden toegevoegd, een beetje te worden fijn gemaakt.

Timerfunctie

Met de timerfunctie kunt u het bakken op een bepaalde tijd laten beginnen.
Met de pijltoetsen ▲ en ▼ Ⓓ stelt u de gewenste eindtijd van het bakproces in. De maximale tijdvertraging bedraagt 15 uur.

⚠ **Waarschuwing!** Voordat u een bepaald brood met de timerfunctie wilt bakken, moet het recept eerst worden uitgeprobeerd, om er zeker van te zijn, dat de verhouding tussen de ingrediënten klopt, het deeg niet te droog of te nat is of dat de hoeveelheid deeg niet te veel is en dan evt. overloopt. Brandgevaar!

Kies een programma. Het displayscherm Ⓐ duidt de vereiste baktijd aan.
Met de pijltoets ▲ Ⓓ verschuift u het beëindigen van het programma. Bij gebruik voor de eerste keer duurt het tot de eindtijd tien minuten langer. Iedere volgende keer dat de knop wordt ingedrukt ▲ Ⓓ, wordt de eindtijd met 10 minuten uitgesteld. Houd de pijltoets ingedrukt om deze handeling te bespoedigen. De display laat het totaal van de baktijd en de verschuiving zien. Bij overschrijding van de gewenste tijdsvertraging kan de tijd met pijltoets ▼ Ⓓ worden gecorrigeerd.

Bevestig de instelling van de timer met de Start/Stop-toets B.
De dubbele punt op het displayscherm A knippert en de geprogrammeerde tijd begint af te tellen. Zodra het programma start, brandt het bedrijfsindicatielampje E. Bij de beëindiging van de bakcyclus hoort u tien geluidssignalen en het displayscherm A duidt 0:00 aan.

Voorbeeld:
Het is 8.00 uur en u wilt over 7 uur en 30 minuten, dus om 15:30 uur, vers brood hebben.
Kies eerst programma 1 en druk dan net zo vaak op de pijltjestoetsen D tot op het display A 7:30 verschijnt, daar de tijd dat het brood klaar is 7 uur en 30 minuten bedraagt.

ⓘ **Opmerking:** Bij het programma "Jam" is de timerfunctie niet beschikbaar.

⚠ **Opmerking**
Gebruik de timerfunctie niet als u snel bederfelijke ingrediënten als eieren, melk, room of kaas verwerkt.

Vóór het bakken

Voor een succesvol bakproces dient u de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

Ingrediënten
⚠ Opmerking
Haal de bakvorm 7 uit de behuizing, voordat u de ingrediënten erin doet. Als ingrediënten in de ovenruimte terechtkomen, kan door het heet worden van de verwarmingsslangen een brand ontstaan.

- Doe de ingrediënten steeds in de aangegeven volgorde in de bakvorm 7.
- Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur verwarmd te zijn om een optimaal gaarproces van de gist te bewerkstelligen.
- Let op dat u de exacte hoeveelheid aan ingrediënten afmeet. Een geringe afwijking van de in het recept aangegeven hoeveelheid kan het bakresultaat al beïnvloeden.

⚠ **Opmerking**
Gebruik in geen geval grotere hoeveelheden dan aangegeven. Teveel deeg kan de bakvorm 7 doen overlopen en bij de hete verwarmingsslangen brand veroorzaken.

Brood bakken

Voorbereiding
Neem de veiligheidsvoorschriften in deze gebruiksaanwijzing in acht.
Plaats de broodbakmachine op een vlakke en stevige ondergrond.

1. Til de bakvorm 7 uit het apparaat.
2. Steek de kneedhaken 6 op de aandrijving in de bakvorm 7. Let op dat ze goed vastklikken.
3. Voeg de in het recept aangegeven ingrediënten in de juiste volgorde toe in de bakvorm 7. Voeg eerst de vloeistoffen, suiker, zout en vervolgens meel toe, en tenslotte de gist.

⚠ **Opmerking**
Let op dat de gist niet met zout of vloeistoffen in aanraking komt.

4. Plaats de bakvorm 7 terug. Let op dat ze goed vastklikt.
5. Sluit de deksel van het apparaat 2.
6. Steek de netstekker in het stopcontact. Er gaat een geluidssignaal af en op het display A verschijnt het programmanummer en de tijdsduur voor programma 1.
7. Kies het gewenste programma met de menutoets G. Elke toetsdruk wordt bevestigd met een signaal.
8. Kies eventueel het formaat van het brood met toets F.
9. Kies de bruiningsgraad C voor het brood.

Op het display Ⓐ geeft de pijl aan of u licht, middel of donker heeft ingesteld. U kunt hier ook de functie „snel" kiezen, om de tijd, waarin het deeg rijst, te verkorten.

⚠ Opmerking

Voor de programma's 6, 7 en 11 is de functie "Bruiningsgraad" niet beschikbaar.
De functie "Snel" is alleen beschikbaar voor de programma's 1-4.
Voor de programma's 6, 7, 11 en 12 is het instellen van het broodgewicht niet mogelijk.

10. Eventueel kunt u nu met de timerfunctie de eindtijd van het programma instellen. U kunt een tijdverschuiving van maximaal 15 uur instellen.

⚠ Opmerking

Voor programma 11 is deze functie niet beschikbaar.

Programma starten

Start het programma met de Start/Stop-toets Ⓑ.

ⓘ **Opmerking:** De programma's 1, 2, 3, 4, 6, 8 en 9 starten met een 10 tot 30 minuten durende voorverwarmingsfase (met uitzondering van de snelmodus, zie tabel programmaverloop). De kneedhaken ❻ bewegen hierbij niet. Dit is geen fout van het apparaat.

Het programma voert achtereenvolgens automatisch de verschillende handelingen uit.
U kunt het programmaverloop door het kijkvenster ❶ van uw broodbakmachine in oog houden.
Soms kan tijdens de bakcyclus het kijkvenster ❶ beslaan. De deksel van het apparaat ❷ kan tijdens de kneedfase geopend worden.

⚠ Opmerking

Open de deksel van het apparaat ❷ niet tijdens de rijs- of bakfase. Het brood kan dan inzakken.

Programma beëindigen

Bij de beëindiging van de bakcyclus hoort u tien geluidssignalen en het displayscherm Ⓐ duidt 0:00 aan.
Bij beëindiging van het programma schakelt het apparaat automatisch over op een tot 60 minuten durende warmhoudstand.

⚠ Opmerking

Dit geldt niet voor de programma's 6, 7 en 11.

Daarbij circuleert warme lucht in het apparaat.
U kunt de warmhoudfunctie voortijdig beëindigen door de Start/Stop-toets Ⓑ ingedrukt te houden tot u een geluidssignaal hoort.

⚠ Waarschuwing

Voordat u de deksel van het apparaat ❷ opent, dient u eerst de netstekker uit het stopcontact te trekken.
Sluit het apparaat altijd van het lichtnet af als u het niet gebruikt!

Brood uitnemen

Gebruik wanneer u de bakvorm ❼ eruit haalt altijd pannenlappen of ovenhandschoenen.
Houd de bakvorm ❼ schuin boven een rooster en schud licht tot het brood uit de bakvorm ❼ loskomt.

Verwijder als het brood niet van de kneedhaken ❻ loskomt voorzichtig de kneedhaken ❻ met de meegeleverde kneedhaakverwijderaar ❿.

⚠ Opmerking

Gebruik geen metalen voorwerpen die krassen op de anti-aanbaklaag kunnen veroorzaken.
Spoel gelijk nadat u het brood verwijderd heeft de bakvorm ❼ met warm water af. U voorkomt zo dat de kneedhaken ❻ aan de aandrijvingsassen vast blijven zitten.

Tip: Wanneer u de kneedhaken ❻ verwijdert nadat het deeg voor de laatste keer is gekneed, gaat het brood niet stuk wanneer u het uit de bakvorm ❼ neemt.

- Druk kort de Start/Stop-toets **B** in, om het programma aan het begin van de bakfase te onderbreken of trek de stekker uit het stopcontact. U moet de netstekker binnen 10 minuten weer in het stopcontact steken, om ervoor te zorgen dat het bakproces aansluitend weer kan worden voortgezet.

- Open de deksel van het apparaat **2** en haal de bakvorm **7** eruit. Met bemeelde handen kunt u het deeg eruit halen en de kneedhaken **6** verwijderen.
- Leg de deeg weer in de bakvorm **7**. Plaats de bakvorm **7** weer in het apparaat en sluit de deksel van het apparaat **2**.
- Steek zo nodig de netstekker in het stopcontact. Het bakprogramma wordt voortgezet.

Laat het brood 15-30 minuten afkoelen alvorens het te nuttigen.
Verzeker u er vóór het aansnijden van het brood altijd van dat er zich geen kneedhaak **6** in het deeg bevindt.

Foutmeldingen

- Als op het display **A** "HHH" wordt weergegeven, nadat het programma is gestart, is de temperatuur van de broodbakmachine nog te hoog. Stop het programma en trek de netstekker eruit. Open de deksel van het apparaat **2** en laat het apparaat 20 minuten afkoelen voordat u het verder gebruikt.
- Wanneer er geen nieuw programma kan worden gestart, nadat de broodbakmachine al een programma heeft beëindigd, is de machine nog te warm. In dit geval springt de displayweergave op de basisinstelling (programma 1).Open de deksel van het apparaat **2** en laat het apparaat 20 minuten afkoelen voordat u het verder gebruikt.

⚠ Waarschuwing

Probeer niet het apparaat in werking te stellen voordat het is afgekoeld. Dat functioneert alleen bij de programma's 11 en 12.

- Wanneer het display „EE0“, „EE1“ of “LLL” weergeeft, nadat het programma werd gestart, zet u de broodbakmachine eerst uit en dan weer aan, door de stekker uit het stopcontact te trekken en vervolgens weer terug te plaatsen. Treedt
  er een foutweergave op, dient u contact op te nemen met de klantenservice.

Reiniging en onderhoud

⚠ Waarschuwing

Haal telkens voordat u het apparaat schoonmaakt de netstekker uit het stopcontact en laat het helemaal afkoelen.
Bescherm het apparaat tegen vocht, aangezien dit kan resulteren in een elektrische schok.

Neem hierbij ook de veiligheidsvoorschriften in acht.

⚠ Let op

Het apparaat en zijn onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig!

Behuizing, deksel, ovenruimte

Verwijder alle restjes uit de ovenruimte met een vochtige doek of een licht bevochtigde zachte spons. Neem ook de behuizing en de deksel af met een vochtige doek of spons.

- Droog de binnenkant van het apparaat goed af. Voor een oppervlakkige reiniging kan de apparaatdeksel **2** van de behuizing verwijderd worden:

- Open de apparaatdeksel ❷ tot de wigvormige scharniernokken door de openingen van de scharniergeleidingen passen.
- Trek de apparaatdeksel ❷ uit de scharniergeleidingen.
- Om de deksel van het apparaat ❷ te monteren, dient u de scharniernokken door de opening van de scharniergeleidingen te voeren.

Bakvormen en kneedhaken

De oppervlakken van de bakvorm ❼ en de kneedhaken ❻ zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik voor het reinigen ervan geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of voorwerpen die krassen op het oppervlak kunnen achterlaten.

Ten gevolge van vocht en waterdamp kan het oppervlak er na verloop van tijd anders gaan uitzien. Dit houdt geen vermindering van de werking of de kwaliteit in.

Neem vóór de reiniging de bakvorm ❼ en de kneedhaken ❻ uit de ovenruimte. Veeg de buitenzijde van de bakvorm ❼ af met een vochtige doek.

⚠ Let op

Dompel de bakvorm ❼ nooit in water of andere vloeistoffen.
Reinig de binnenkant van de bakvorm ❼ met warm water met afwasmiddel.
Zijn de kneedhaken ❻ verhard en moeilijk los te krijgen, dient u de bakvorm ❼ ongeveer 30 minuten lang met heet water te vullen.
Als de inzethouder in de kneedhaken ❻ vastzit, kunt u deze voorzichtig met een houten stokje schoonmaken.
Gebruik voor het reinigen van de broodbakmachine geen chemische reinigings- of verdunningsmiddelen.

Technische gegevens

Model:	Broodbakmachine SBB 850 EDS A1
Nominale spanning:	220-240V~50Hz
Vermogen :	850 Watt

Afvoeren

Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.
Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.
Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.
De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen, zoals bijv. kneedhaken en bakvormen, of voor beschadigingen aan breekbare delen.Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.
De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid.Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop.
Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

NL Service Netherland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM,

www.kompernass.com

Programmaverloop

Programma	1. Normaal						2. Luchtig					
Bruiningsgraad	Licht Middel Donker			snel			Licht Middel Donker			snel		
Grootte	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tijd (uren)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Voorverwarmen (min.)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneden 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Rijzen 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneden 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rijzen 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Rijzen 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Bakken (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhouden (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ingrediënten toevoegen (resterende uren)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Voorinstelling van de tijd	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A betekent, dat de broodbakmachine 3 minuten kneedt en tegelijkertijd het geluidssignaal voor het toevoegen van de ingrediënten klinkt en de displayweergave „ADD“ ⑥ verschijnt.

Programma	3. Volkoren						4. Zoet					
Bruiningsgraad	Licht Middel Donker			snel			Licht Middel Donker			snel		
Grootte	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tijd (uren)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Voorverwarmen (min.)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneden 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Rijzen 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneden 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Rijzen 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Rijzen 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Bakken (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Warmhouden (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ingrediënten toevoegen (resterende uren)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Voorinstelling van de tijd	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A betekent, , dat de broodbakmachine 4 minuten kneedt en er tegelijkertijd het geluidssignaal klinkt voor het toevoegen van de ingrediënten en de displayweergave „ADD“ ⑥ verschijnt.

Programma	5. Expres			6.Deeg	7. Pastadeeg	8. Karnemelkbrood			9. Glutenvrij		
Bruiningsgraad	Licht Middel Donker			N/A	N/A	Licht Middel Donker			Licht Middel Donker		
Grootte	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tijd (uren)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Voorverwarmen (min.)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneden 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Rijzen 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Kneden 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Rijzen 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Rijzen 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Bakken (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Warmhouden (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Ingrediënten toevoegen (resterende uren)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Voorinstelling van de tijd	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A betekent, dat de broodbakmachine 5 minuten kneedt en er tegelijkertijd het geluidssignaal voor het toevoegen van ingrediënten klinkt en de displayweergave„ADD" ⑥ verschijnt.

Programma	10. Gebak			11. Jam	12. Bakken
Bruiningsgraad	Licht: Middel Donker:			N/A	Licht: Middel Donker:
Grootte	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Tijd (uren)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Voorverwarmen (min.)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneden 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Rijzen 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 Hitte + kneden	N/A
Kneden 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Rijzen 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rijzen 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 Hitte + kneden	N/A
Bakken (min)	60 15 Rijzen	65 15 Rijzen	70 15 Rijzen	20 Rijzen	60
Ingrediënten toevoegen (resterende uren)	60	60	60	N/A	60
Voorinstelling van de tijd	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Voorinstelling van de tijd	15h	15h	15h	N/A	15h

Problemen met de broodbakmachine oplossen

Wat te doen als de kneedhaak ❻ na het bakken in de bakvorm ❼ blijft steken?	Vul de bakvorm ❼ met heet water en draai aan de kneedhaken ❻ om de korsten eronder los te maken.
Wat gebeurt er als het gebakken brood in de broodbakmachine blijft?	De „Warmhoudfunctie" zorgt ervoor dat het brood ca. 1 uur lang warm wordt gehouden en tegen vocht wordt beschermd. Als het brood langer dan een uur in de broodbakmachine blijft, kan het vochtig worden.
Zijn bakvorm ❼ en kneedhaken ❻ vaatwasmachine bestendig?	Nee. Was de bakvorm ❼ en de kneedhaken ❻ met de hand af
Hoe komt het dat het deeg niet wordt geroerd, terwijl de motor wel draait?	Controleer of de kneedhaak ❻ en de bakvorm ❼ goed in elkaar sluiten.
Wat te doen als de kneedhaak ❻ in het brood blijft steken?	Verwijder de kneedhaak ❻ met de kneedhaakverwijderaar ❿.
Wat gebeurt er als de stroom uitvalt tijdens het uitvoeren van een programma?	Na een stroomstoring van minder dan 10 minuten maakt de broodbakmachine het laatste programma af.
Hoe lang duurt het bakken van een brood?	De exacte tijden vindt u in de tabel Programmaverloop.
Wat voor broden kan ik wat betreft het gewicht bakken?	U kunt broden van 750 g - 1000 g - 1250 g bakken.
Waarom mag de timerfunctie niet worden gebruikt bij bakken met verse melk?	Verse producten als melk en eieren bederven als ze te lang in het apparaat blijven.
Wat gebeurt er als de broodbakmachine niet werkt, nadat u de Start/Stop-toets Ⓑ hebt ingedrukt?	Enkele handelingen zoals bijvoorbeeld "Opwarmen" of "Rusten" zijn moeilijk herkennen. Controleer aan de hand van de tabel "Programmaverloop" welk gedeelte van het programma nu loopt. Controleer, of het apparaat werkt door na te kijken, of het bedrijfsindicatielampje Ⓔ brandt. Controleer of u de Start/Stop-toets Ⓑ correct heeft ingedrukt. Controleer of de netstekker op het lichtnet is aangesloten.
Het apparaat hakt de toegevoegde rozijnen fijn.	Om het fijnmalen van ingrediënten als fruit of noten te voorkomen, moet u die pas na het signaal aan het deeg toevoegen.

Bestelkaart SBB 850 EDS A1

Aantal (max. 3 sets per bestelling)	Artikelbeschrijving	Prijs p. stuk €	Totaalbedrag €
	 1 bakvorm incl. 2 kneedhaken	10,-	
	 4 kneedhaken	10,-	

Betalingswijze

☐ Overschrijving

\+ Verwerkingskosten voor porto, afhandeling, verpakking en verzending. **7,50 €**

=

(Plaats, datum)

(Handtekening)

Bestelkaart - zo bestelt u:

1. Vul onder "Afzender/besteller" in blokletters uw naam, aanspreektitel en telefoonnummer in (voor eventuele vragen onzerzijds).

A: Overschrijving: maak het totaalbedrag vooraf over op de volgende rekening

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF
Bank: Postbank Dortmund AG

Vul bij uw overschrijving als betalings-kenmerk het artikel in, alsmede uw naam en woonplaats. Verstuur de volledig ingevulde bestelkaart in een envelop naar het hiernaast vermelde postadres.

Bestel gemakkelijk op het internet
www.kompernass.com

Ons postadres:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstrasse 21
44867 Bochum
Deutschland

Belangrijk:
- Frankeer de zending voldoende.
- Schrijf uw naam als afzender op de envelop.

⚠ **Belangrijke informatie:**
Als u per bankoverschrijving betaalt, kruis dan op het overschrijvingsformulier, onder het punt Kosten, het veld "shared" (gedeelde kosten) aan. Anders kunnen wij uw bestelling niet verwerken.

Afzender/besteller

(compleet invullen in blokletters a.u.b.)

Naam, aanspreektitel

Straat

postcode, Plaats

Land

Telefoon

DE
AT
NL

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SBB850EDSA1-01/11-V1
IAN: 64338

SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

Rezeptheft SBB 850 EDS A1



DE AT CH **Rezeptheft**

FR CH **Livret de recettes**

IT CH **Ricettario**

NL **Receptenboekje**

REZEPTHEFT SEITE

Wissenswertes über Zutaten

MEHL

Geeignet sind die meisten handelsüblichen Mehlsorten wie Weizen- oder Roggenmehl (Typen 405-1150). Die Typenbezeichnung der Mehlsorten können je nach Land variieren. Durch das Backprogramm "Glutenfrei" können Sie glutenfreie Mehlsorten, wie z.B. Mais-, Buchweizen- oder Kartoffelmehl verwenden. Sie können auch Fertig-Backmischungen benutzen. Für Zugaben von kleineren Anteilen (10-20%) an Körnern oder Getreideschrot sind die Programme 1 und 2 geeignet. Bei größeren Anteilen an Vollkornmehl (70-95%) verwenden Sie Programm 3.
Bei den Rezepten werden folgende Mehlsorten verwendet:

Mehl-Sorte	Beschreibung
Type 405	normales Weizenmehl
Type 550	backstarkes Weizenmehl, für feinporige Teige
Type 997	normales Roggenmehl
Type 812	Weizenmehl, für helle Mischbrote
Type 1050	dunkles Weizenmehl, für Mischbrote oder herzhafte Backwaren
Type 1150	Roggenmehl mit hohem Mineralstoffgehalt

HEFE

Durch den Gärprozess spaltet Hefe die im Teig enthaltenen Zucker- und Kohlenhydratanteile auf, wandelt sie in Kohlendioxid um und bewirkt so, dass der Brotteig aufgeht. Hefe ist in verschiedenen Formen erhältlich: als Trockenhefe, als Frischhefe oder als schnell gärende Hefe. Wir empfehlen für den Brotbackautomaten die Verwendung von Trockenhefe, da hiermit die besten Ergebnisse erzielt werden.
Bei der Verwendung von frischer Hefe anstatt Trockenhefe sind die Angaben auf der Verpackung maßgebend.
In der Regel entspricht 1 Päckchen Trockenhefe ca. 21g frischer Hefe und eignet sich für ca. 500g Mehl. Bewahren Sie Hefe immer im Kühlschrank auf, da Wärme sie verdirbt. Prüfen Sie, ob das Verfallsdatum abgelaufen ist. Nach Öffnen der Verpackung sollte unbenutzte Hefe wieder sorgsam eingewickelt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Hinweis:
Bei der Erstellung der Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurde die Verwendung von Trockenhefe zu Grunde gelegt.

ZUCKER

Zucker hat einen wichtigen Einfluss auf den Bräunungsgrad und Geschmack des Brotes. Durch den Zucker wird der Gärungsprozess der Hefe in Gang gesetzt und der Teig geht besser und schneller auf. Bei den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung wird die Verwendung von Kristallzucker vorausgesetzt. Verwenden Sie keinen Puderzucker, es sei denn, dies wird ausdrücklich spezifiziert. Süßstoffe eignen sich nicht als Ersatz für Zucker.

SALZ

Salz ist für den Geschmack und für den Bräunungsgrad wichtig. Salz wirkt auch hemmend auf die Gärung der Hefe. Überschreiten Sie daher nicht die in den Rezepten angegebenen Salzmengen.

Aus diätetischen Gründen kann das Salz weggelassen werden. In diesem Fall kann das Brot stärker als gewöhnlich aufgehen.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten wie Milch, Wasser oder in Wasser aufgelöstes Milchpulver können bei der Herstellung von Brot verwendet werden. Milch steigert den Geschmack des Brotes und erweicht die Kruste, während reines Wasser eine knusprigere Kruste bewirkt. In einigen Rezepten wird die Verwendung von Fruchtsäften spezifiziert, um dem Geschmack des Brotes eine bestimmte Note zu verleihen.

EIER

Eier bereichern das Brot und verleihen ihm eine weichere Struktur. Verwenden Sie beim Backen nach den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung Eier der oberen Größenklasse.

FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

Backfette, Butter und Öl machen hefehaltiges Brot mürbe. Das Brot nach französischer Art verdankt seine einzigartige Kruste und Struktur seinen fettarmen Zutaten. Brot, bei dessen Herstellung Fett verwendet wird, bleibt jedoch länger frisch. Wenn Sie Butter direkt aus dem Kühlschrank verwenden, sollten Sie diese in kleine Stücke schneiden, um die Vermengung mit dem Teig während der Knetphase zu optimieren.

GLUTEN FREI

Zöliakie, bei Erwachsenen auch einheimische Sprue genannt, ist eine chronische Krankheit, die durch den Genuss glutenhaltiger Speisen ausgelöst wird. Das in Weizen und Dinkel enthaltene Klebereiweiß Gluten (Gliadin) und ähnliche Klebereiweiße in Roggen, Gerste und Hafer führen zu einer Schädigung der Dünndarmschleimhaut. Verzehrt werden darf nur noch Spezialbrot aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, hergestellt mit glutenfreien Mehlen.
Mit glutenfreien Mehlen Brot und Kuchen zu backen, bedarf allerdings einiger Übung. Solche Mehle benötigen länger für die Aufnahme der Flüssigkeit und haben andere Triebeigenschaften. Glutenfreie Mehle müssen auch mit glutenfreien Lockerungsmitteln gebunden oder gelockert werden. Das sind beispielweise Weinsteinbackpulver, Hefe, Sauerteig aus Mais- oder Reismehl, Backferment auf Maisbasis oder Bindemittel wie Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Kuzu, Pektin, Pfeilwurzelstärke oder Carrageen. Außerdem muss man auf den gewohnten Brotgeschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbroten.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Mit unserem Brotbackautomaten bekommen Sie folgende Messbehälter mitgeliefert, die Ihnen das Abmessen der Zutaten erleichtern sollen:
1 Messbecher mit Mengenangaben
1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)
1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)
Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Fläche. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter trocken ist.

Backtipps

Backen in verschiedenen Klimazonen

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe. Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.
In trockenen Regionen ist das Mehl trockener und erfordert daher etwas mehr Flüssigkeit.
In feuchten Regionen ist das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeit auf. Hier benötigen Sie etwas mehr Mehl.

Fertig-Backmischungen

Sie können auch Fertig-Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen.
Beachten Sie dazu die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.
In der Tabelle finden Sie Umrechnungsbeispiele von einigen Brotbackmischungen:

Brot schneiden und aufbewahren

Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf einen Rost legen und 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen. Benutzen Sie eine Brotschneidemaschine oder ein Sägemesser zum Schneiden des Brotes. Nicht verzehrtes Brot kann bei Raumtemperatur bis zu drei Tagen in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffbehältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren.
Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, verdirbt es schneller als gewerblich hergestelltes Brot.

Backmischung	**für ein Brot ca. 750 g**
Vital-Mehrkornbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Sonnenblumenkernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Rustikales Vollkornbrot	500 g Backmischung 370 ml Wasser
Bauernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Ciabatta	500 g Backmischung 360 ml Wasser 1 TL Olivenöl

Für diesen Brotbackautomaten eignen sich besonders die Fertig-Backmischungen, die Sie bei Lidl erhalten können. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Rezepte für je ca. 1000 g Brot

Hinweis: Um ein besseres Backergebnis zu erhalten, bereiten Sie den Teig mit einem Mixer zu. Geben Sie anschließend den fertigen Teig in die Backform. Stellen Sie mit der Taste "Brotgewicht" das Gewicht 1000 g ein. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad Ihres Brotes. Beachten Sie, dass es sich bei den Mengenangaben um Richtwerte handelt. Es können geringe Schwankungen beim Backergebnis auftreten.

Programm 1 Normal

Sonnenblumenbrot
300 ml lauwarme Milch
1 EL Butter
540 g Mehl Typ 550
5 EL Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Sauerteigbrot
50 g Sauerteig
350 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 TL Salz
1 TL Zucker
180 g Mehl Type 997
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Bauernbrot
300 ml Milch
1,5 TL Salz
2 Eier
1,5 EL Butter/Margarine
540 g Mehl Type 1050
1 EL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Kartoffelbrot
300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1 Ei
90 g zerdrückte, gekochte Kartoffeln
1 TL Salz
2 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Kräuterbrot
350 ml Buttermilch
1 TL Salz
1,5 EL Butter
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
4 EL feingehackte Petersilie
3/4 Päckchen Trockenhefe

Pizzabrot
300 ml Wasser
1 EL Öl
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL getr. Oregano
2 EL ger. Parmesan
50 g kleingeschnittene Salami
540 g Mehl Typ 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Bierbrot
150 ml Wasser
150 ml helles Bier
540 g Mehl Type 550
3 EL Buchweizenmehl
1,5 EL Kleie
1 TL Salz
3 EL Sesamsamen
1,5 EL Malzextrakt (Sirup)
1/2 Päckchen Trockenhefe
150 ml Sauerteigansatz

Maisbrot
350 ml Wasser
1 EL Butter
540 g Mehl Type 550
3 EL Maisgrieß
1/2 gehackter Apfel mit Schale
3/4 Päckchen Trockenhefe

Programm 2 Locker

Weißbrot „Klassisch"
320 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1,5 TL Salz
2 EL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Helles Weißbrot
320 ml Wasser
20 g Butter
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe
1 Ei

Honigbrot
320 ml Wasser
1,5 TL Salz
2,5 TL Olivenöl
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Mohnbrot
300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Zucker
1 TL Salz
75 g gemahlener Mohn
1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss
3/4 Päckchen Trockenhefe
1 EL ger. Parmesan

Paprikabrot
310 ml Wasser
1,5 TL Salz
1,5 TL Öl
1,5 TL Paprikapulver
530 g Mehl Type 812
1 Päckchen Trockenhefe
130 g rote Paprikaschoten, fein gewürfelt

Programm 3 Vollkorn

Roggenvollkornbrot
75 g Sauerteig
325 ml warmes Wasser
2 EL Tannenhonig
350 g Roggenvollkornmehl
150 g Weizenvollkornmehl
1 EL Johannisbrotkernmehl
1/2 EL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Dinkelbrot
350 ml Buttermilch
360 g Dinkelvollkornmehl
90 g Roggenvollkornmehl
90 g Dinkelschrot
50 g Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
75 g Sauerteig
3/4 Päckchen Trockenhefe

Weizenschrotbrot
350 ml Wasser
1 TL Salz
2 EL Butter
1,5 EL Honig
360 g Mehl Type 1050
180 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenschrot
3/4 Päckchen Trockenhefe

Vollkornbrot
350 ml Wasser
25 g Butter
1 TL Salz
1 TL Zucker
270 g Mehl Type 1050
270 g Weizenvollkornmehl
3/4 Päckchen Trockenhefe

Roggenbrot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 EL Essig
1 TL Salz
1,5 EL Zucker
180 g Roggenmehl Type 1150
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Siebenkornbrot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
2,5 EL Zucker
240 g Mehl Typ 1050
240 g Weizenvollkornmehl
60 g 7 Korn-Flocken
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schwarzbrot
400 ml warmes Wasser
160 g Weizenmehl Typ 550
200 g grobes Roggenvollkornschrot
180 g feines Roggenschrot
1 TL Salz
100 g Sonnenblumenkerne
100 ml dunkler Rübensirup
1 Päckchen Trockenhefe
1 Packung Trockensauerteig

Programm 4 Süß

Rosinenbrot
300 ml Wasser
2,5 EL Butter
1,5 EL Honig
1 TL Salz
540 g Weizenmehl Type 405
100 g Rosinen
3/4 Päckchen Trockenhefe

Rosinen-Nuss-Brot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 405
100 g Rosinen
3 EL geh. Walnüsse
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schokoladenbrot
400 ml Milch
100 g Magerquark
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenvollkornmehl
10 EL Kakao
100 g geh. Vollmilchschokolade
1 Päckchen Trockenhefe

Verwenden Sie Vollmilch- oder Zartbitter-schokolade.
Wenn Sie den Teig nach dem Kneten mit 1 EL Milch bestreichen, wird die Kruster dunkler.

Süßes Brot
300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
2 Eier
1,5 TL Salz
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 5 Express

Weißbrot Express
360 ml Wasser
5 EL Öl
4 TL Zucker
4 TL Salz
630 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe

Pfeffer-Mandel-Brot
300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Butter
100 g Mandelblättchen (geröstet)
1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
3/4 Päckchen Trockenhefe

Möhrenbrot
330 ml Wasser
1,5 EL Butter
600 g Mehl Typ 550
90 g fein zerkleinerte Möhren
2 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 6 Teig (kneten)

Pizzateig (für 2 Pizzen)
300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
2 TL Zucker
450 g Weizenmehl Type 405
1 Päckchen Trockenhefe

Vollkornpizzateig
300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
1 EL Honig
450 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenkeime
1 Päckchen Trockenhefe

Rollen Sie den Teig aus und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten gehen. Belegen Sie den Teig nach Wunsch und backen Sie den belegten Pizzateig bei 180°C ca. 20 Minuten.

Kleie-Brötchen
200 ml Wasser
50 g Butter
3/4 TL Salz
1 Ei
3 EL Zucker
500 g Mehl Type 1050
50 g Weizenkleie
1 Päckchen Trockenhefe

Brezeln
200 ml Wasser
1/4 TL Salz
360 g Mehl Type 405
1/2 TL Zucker
1/2 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie den Teig zu Brezeln. Anschließend bestreichen Sie die Brezeln mit 1 verquirlten Ei und streuen grobes Salz darüber (für ca. 12 Brezeln insgesamt 1-2 EL grobes Salz). Die Brezeln bei ca. 230°C ca. 15-20 Minuten backen.

Französische Baguettes
300 ml Wasser
1 EL Honig
1 TL Salz
1 TL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie Laibe aus dem Teig und schneiden die Oberseite der geformten Baguettes schräg an. Lassen Sie den Teig für ca. 30-40 Minuten gehen. Bei ca. 175°C ca. 25 Minuten backen.

Programm 7 Nudelteig

5 Eier (Zimmertemperatur)
oder 300 ml Wasser
250 g Weichweizenmehl Type 405
250 g Hartweizenmehl Type 1050

Programm 8 Buttermilchbrot

Buttermilchbrot (Typ 1)
350 ml Buttermilch
2 EL Butter
2 TL Salz
3 EL Zucker
600 g Weizenmehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Buttermilchbrot (Typ 2)
250 ml Buttermilch
130 ml Wasser
600 g Weizenmehl Type 1050
60 g Roggenmehl Type 997
1,5 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Joghurtbrot
250 ml Wasser oder Milch
150 g Joghurt
1 TL Salz
1 TL Zucker
500 g Mehl Type 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Quarkbrot
200 ml Wasser/Milch
3 EL Öl
260 g Quark (40% Fettgehalt)
600 g Weizenmehl
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 9 Glutenfrei

⚠ Hinweis:
Wenn Sie glutenfreie Brote backen wollen, dann reinigen Sie die Backform, die Knethaken und das Gerät besonders gründlich. Schon kleine Restmengen an Mehlstaub können bei glutenempfindlichen Menschen eine allergische Reaktion hervorrufen.

Glutenfreies Kartoffelbrot
440 ml Wasser
1,5 EL Öl
400 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B“ von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1,5 Päckchen Trockenhefe
230 g gekochte Kartoffeln, gepellt und durch die Presse gedrückt

Glutenfreies Joghurtbrot
350 ml Wasser
150 g Naturjoghurt
1,5 EL Öl
1,5 EL Essig
100 g glutenfreies Mehl
(z.B. Hirse, Reis, Buchweizen)
400 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B" von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1,5 Päckchen Trockenhefe
1 TL Guarkern- oder Johanniskernmehl

Glutenfreies Körnerbrot
250 ml Wasser
200 ml Milch
1,5 EL Öl
500 g glutenfreie Mehlmischung
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1,5 Päckchen Trockenhefe
100 g Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)

Glutenfreies Reisbrot
350 ml Wasser
200 g Naturjoghurt
1,5 EL Öl
1,5 EL Essig
200 g Reismehl
300 g glutenfreie Mehlmischung
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1,5 Päckchen Trockenhefe
1 TL Guarkern- oder Johannisbrotkernmehl

Programm 10 Kuchen

Für dieses Programm eignen sich hervorragend Fertig-Kuchenbackmischungen. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Programm 11 Marmelade

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackautomaten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.
Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm MARMELADE genau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwiegen, in kleine Stücke (max.1 cm) schneiden oder pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „1:1" in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „2:1", weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- Spülen Sie kurz vor Beendigung des Programmes die Marmeladengläser heiß aus.
- Füllen Sie dann die Marmelade in die Gläser und verschließen Sie diese gut.
- Stellen Sie die verschlossenen Gläser für ca. 5 - 10 Minuten auf den Kopf. Dadurch bildet sich ein Vakuum im Glas und die Marmelade bleibt länger frisch.

Orangenmarmelade
350 g Orangen
150 g Zitronen
500 g Gelierzucker

Erdbeermarmelade
500 g Erdbeeren
500 g Gelierzucker
2-3 EL Zitronensaft

Beerenmarmelade
500 g aufgetaute Beeren
500 g Gelierzucker
1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Fehlerbehebung Rezepte

Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?	Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Geben Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit hinzu.
Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden?	So wird der Teig am besten zubereitet. Bei Nutzung der Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie, ob Knethaken und Backform richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten 1/2 bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu. Bei Fertig-Backmischungen: Die Menge der Fertig-Backmischung und der Zutaten wurde nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen der Zutaten.
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn Sie die Zutaten dazugeben sollen. Wenn Sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben, können Nüsse oder Obst durch den Knetvorgang zerkleinert werden.
Das gebackene Brot ist zu feucht.	Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Möglicherweise haben Sie zuviel Hefe verwendet.
Das Brot geht auf und fällt zusammen.	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.
Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Sie können andere Rezepte benutzen, berücksichtigen Sie dabei jedoch die Mengenangaben. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigefügten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von 700 g Mehl. Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigefügten Rezepte.

LIVRET DE RECETTES — PAGE

Ce qu'il faut savoir sur les ingrédients

FARINE

Les types de farines courants trouvés dans le commerce comme la farine de blé ou de seigle sont appropriées à la cuisson dans la machine à main (type 405-1150). La désignation des types de farines peut varier selon le pays. Grâce au programme de cuisson "sans gluten", des types de farines sans gluten comme la farine de maïs, de sarrasin ou de pommes de terre peuvent être utilisées. Vous pouvez également utiliser des mélanges pour pâtes prêts à l'emploi. Pour l'ajout de petites parts (10-20%) de graines ou de grosses céréales, les programmes 1 et 2 sont appropriés.
Lorsque la part de farine complète est plus importante (70-95%) utilisez le programme 3. Les variétés de farine suivantes sont utilisées dans le cadre des recettes :

Variété de farine	Description
Type 405	Farine de froment normale
Type 550	Farine de froment de force, pour pâtes à grain fin
Type 997	Farine de seigle normale
Type 812	Farine de froment, pour pains semi-complets clairs
Type 1050	Farine de froment foncée, pour pains semi-complets ou viennoiseries consistantes
Type 1150	Farine de seigle à teneur élevée en sels minéraux

LEVURE

De par le processus de fermentation, la levure décompose les parts de sucre et de glucides contenus dans la pâte, les transforme en dioxyde de carbone et produit ainsi l'effet de gonflement de la pâte. La levure est disponible sous différentes formes : comme levure sèche, levure fraîche ou levure à fermentation rapide. Pour l'utilisation de l'appareil de cuisson pour le pain, nous recommandons l'utilisation de la levure sèche, étant donné que les meilleurs résultats sont ici atteints. Lors de l'utilisation de levure fraîche à la place de levure sèche, les indications figurant sur l'emballage sont ici décisives. En règle générale, 1 sachet de levure sèche correspond à 21 g de levure fraîche et est approprié pour env. 500 g de farine. Conservez toujours la levure au réfrigérateur, étant donné que la chaleur l'avarie. Contrôlez si la date limite de consommation n'est pas dépassée. Après ouverture de l'emballage, de la levure non utilisée doit être très bien emballée et être conservée au réfrigérateur.

Remarque :
Dans la création des recettes de ce mode d'emploi, l'utilisation de la levure sèche a été prise comme base.

SUCRE

Le sucre a une influence importante sur le degré de dorage et le goût du pain. Le sucre déclenche le processus de fermentation de la levure et entraîne une levée optimale et plus rapide de la pâte. Pour les recettes de ce mode d'emploi, nous partons du principe que du sucre cristallisé est utilisé. N'utilisez pas de sucre glace, sauf si cela est explicitement spécifié. De l'aspartam n'est pas approprié en remplacement du sucre.

SEL

Le sel joue un rôle important pour le goût et le degré de doré du pain. Le sel empêche également la fermentation de la levure. Pour cette raison, ne dépassez pas les quantités de sel indiquées dans les recettes. Pour des raisons diététiques, le sel peut être totalement supprimé. Dans ce cas, le pain peut gonfler plus qu'à l'habitude.

LIQUIDES

Pour la fabrication du pain, des liquides comme le lait, l'eau ou de la poudre de lait diluée dans de l'eau peuvent être utilisées. Le lait accroît le goût du pain et ramollit la croûte, tandis que de l'eau pure a pour effet de rendre la croûte du pain plus croustillante. Dans certains recettes, l'utilisation de jus de fruits est spécifiée afin d'attribuer une note particulière au goût du pain.

OEUFS

Les oeufs enrichissent le pain et lui confèrent une structure plus tendre. Pour la cuisson selon les recettes de ce mode d'emploi, utilisez des oeufs de catégorie supérieure.

GRAISSES : GRAISSE DE CUISSON, BEURRE, HUILE

Les graisses de cuisson, le beurre et l'huile ramollissent un pain fabriqué avec de la levure. Le pain à la française doit sa croûte unique en son genre et sa structure à ses ingrédients à faible taux de graisse. Le pain qui est cependant fabriqué avec de la graisse, reste cependant frais plus longtemps. Si vous utilisez du beurre juste sorti du réfrigérateur, coupez ce dernier en petits morceaux afin d'optimiser l'amalgame avec la pâte pendant la phase de pétrissage.

SANS GLUTEN

La maladie coeliaque, également appelée sprue chez les adultes, est une maladie chronique qui est déclenchée par la consommation de denrées contenant du gluten. Le gluten protidique contenu dans le blé et l'épautre (gliadine) et les graines de protides similaires contenues dans le seigle, l'orge et l'avoine conduisent à une détérioration des muqueuses de l'intestin grêle. Les personnes atteintes de cette maladie peuvent alors uniquement consommer les pains spéciaux achetés dans des magasins de produits diététiques ou des pains fabriqués dans la propre cuisine avec des farines sans gluten. Faire cuire des pains et des gâteaux avec de la farine sans gluten exige cependant un certain exercice.

Les farines sans gluten ont besoin d'un temps de cuisson plus long pour l'absorption des liquides et disposent de propriétés de gonflement différentes. Les farines sans gluten doivent être liées à des produits légers sans gluten ou être assouplies Il s'agit par exemple de poudre à lever au tartre, de levure, de levain, de produits de fermentation à base de maïs ou de farine de graines de guar, de farine de graine de caroube, de kuzu, de pectine, de fécule ou de carraghénanes. De plus, il faut renoncer au goût du pain habituel. La consistance des pains sans gluten est également différente de celle des pains fabriqués avec de la farine de blé.

MESURE DES INGRÉDIENTS

Avec notre machine à pain, vous obtenez les verres mesureurs suivants livrés qui vous aideront pour la mesure des ingrédients :

1 verre gradué avec indication des quantités
1 grande cuillère graduée, correspond à une cuillère à soupe (CS)
1 petite cuillère graduée, correspond à une cuillère à café (CC)

Posez le verre mesureur sur une surface plane. Veillez également à ce que les quantités correspondent exactement aux lignes de mesure. Lors de la mesure d'ingrédients secs, veillez à ce que le verre mesureur ne soit pas humide.

Conseils de cuisson

Faire cuire du pain dans différentes régions climatiques

Dans des régions à plus grande altitude, la faible pression de l'air conduit à une fermentation plus rapide de la levure. Pour cette raison, la quantité de levure ici nécessitée est moins importante. Dans des régions sèches, la farine est plus sèche et exige donc une quantité de liquide plus importante. Dans des régions humides, la farine est plus humide et absorbe donc moins de liquide. Vous avez ici besoin d'un peu plus de farine.

Mélange pour pâte tout prêt

Pour cet appareil de cuisson pour le pain, vous pouvez également utiliser des mélanges pour pâtes tout prêts. Pour cela, tenez compte des indications du fabricant.
Dans le tableau, vous trouvez des exemples de conversion de quelques mélanges prêts à l'emploi pour faire du pain.

Couper et conserver le pain

Vous obtenez les meilleurs résultats lorsque vous posez le pain sur une grille avant de le couper et le laisser refroidir pendant 15 à 30 minutes. Utilisez une machine à couper le pain ou un couteau tranchant pour couper le pain. Le pain entamé peut être conservé à température ambiante pendant trois jours maximum, dans des sachets fraîcheur ou dans des sachets en plastique. Pour une durée de conservation plus longue, (jusqu'à 1 mois) il est recommandé de congeler le pain. Etant donné que le pain fabriqué à la maison ne contient pas d'agents conservateurs, il s'avarie plus rapidement que du pain fabriqué industriellement.

Mélange pour pâte	**Pour un pain de 750 g environ**
Pain aux graines vital	Mélange pour pâte de 500 g 350 ml d'eau
Pain aux graines de tournesol	Mélange pour pâte de 500 g 350 ml d'eau
Pain complet rustique	Mélange pour pâte de 500 g 370 ml d'eau
Pain paysan	Mélange pour pâte de 500 g 350 ml d'eau
Ciabatta	mélange pour pâte de 500 g 360 ml d'eau 1 CC d'huile d'olive

Les mélanges à pâte prêts à l'emploi vendus dans les magasins Lidl sont particulièrement adaptés pour cette machine à pain.

Recettes pour env. 1000g de pain respectif

Remarque : Afin d'obtenir un meilleur résultat de cuisson, préparez la pâte avec un mixeur. Mettez ensuite la pâte prête dans la forme de cuisson. Avec la touche "Quantité de pâte", réglez le poids sur 1000 g. Sélectionnez le degré de brunissement souhaité de votre pain.
Notez bien que les indications de quantité sont des valeurs d'orientation. De légères divergences peuvent se produire lors des résultats de cuisson.

Programme 1 Normal

Pain aux graines de tournesol
300 ml de lait tiède
1 CS de beurre
540 g de farine type 550
5 CS de graines de tournesol
1 CC de sel
1/2 CC de sucre
1 sachet de levure sèche

Pain au levain
50 g de levain
350 ml d'eau
1,5 CS de beurre
1,5 CC de sel
1 CC de sucre
180 g de farine type 997
360 g de farine type 1050
1 sachet de levure sèche

Pain paysan
300 ml de lait
1,5 CC de sel
2 oeufs
1,5 CS de beurre/margarine
540 g de farine type 1050
1 CS de sucre
3/4 sachet de levure sèche

Pain aux pommes de terre
300 ml d'eau /de lait
2 CS de beurre
1 oeuf
90 g de pommes de terre cuites et écrasées
1 CC de sel
2 CS de sucre
540 g de farine type 550
1 sachet de levure sèche

Pain aux herbes
350 ml de petit-lait
1 CC de sel
1,5 CS de beurre
1 CS de sucre
540 g de farine type 550
4 CS de persil finement haché
3/4 sachet de levure sèche

Pain pizza
300 ml d'eau
1 CS d'huile
1 CC de sel
1 CC de sucre
1 CC d'origan séché
2 CS de parmesan râpé
50 g de salami finement haché
540 g de farine type 550
3/4 sachet de levure sèche

Pain à la bière
150 ml d'eau
150 ml de bière blonde
540 g de farine type 550
3 CS de farine de sarrasin
1,5 CS de son
1 CC de sel
3 CS de graines de sésame
1,5 CS d'extrait de malt (sirop)
1/2 sachet de levure sèche
150 ml de préparation au levain

Pain au maïs
350 ml d'eau
1 CS de beurre
540 g de farine type 550
3 CS de semoule de maïs
1/2 pomme hachée avec la peau
3/4 sachet de levure sèche

Programme 2 Léger

Pain blanc "classique"
320 ml d'eau /de lait
2 CS de beurre
1,5 CC de sel
2 CS de sucre
600 g de farine de blé type 550
1 sachet de levure sèche

Pain blanc clair
320 ml d'eau
20 g de beurre
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
600 g de farine de blé type 405
1 sachet de levure sèche
1 oeuf

Pain au miel
320 ml d'eau
1,5 CC de sel
2,5 CC d'huile d'olive
1,5 CS de miel
600 g de farine type 550
1 sachet de levure sèche

Pain aux graines de pavot
300 ml d'eau
540 g de farine type 550
1 CC de sucre
1 CC de sel
75 g de graines de pavot moulues
1 CS de beurre
1 prisée de noix de muscat
3/4 sachet de levure sèche
1 CS de parmesan râpé

Pain au poivron
310 ml d'eau
1,5 CC de sel
1,5 CC d'huile
1,5 CC de poudre de poivron
530 g de farine type 812
1 sachet de levure sèche
130 g de poivrons rouges, finement coupés en cubes

Programme 3 Pain complet

Pain complet à la farine de seigle
75 g de levain
325 ml d'eau chaude
2 CS de miel de sapin
350 g de farine de seigle complet
150 g de farine de blé complet
1 CS de farine de graines de caroube
1/2 CS de sel
1 sachet de levure sèche

Pain à l'épautre
350 ml de petit-lait
360 g de farine d'épautre complet
90 g de farine de seigle complet
90 g de gruau d'épautre
50 g de graines de tournesol
1 CC de sel
1/2 CC de sucre
75 ml de préparation au levain
3/4 sachet de levure sèche

Pain aux gruaux de blé
350 ml d'eau
1 CC de sel
2 CS de beurre
1,5 CS de miel
360 g de farine type 1050
180 g de farine de blé complet
50 g de gruaux de blé
3/4 sachet de levure sèche

Pain complet
350 ml d´eau
25 g de beurre
1 CC de sel
1 CC de sucre
270 g de farine type 1050
270 g de farine de blé complet
3/4 sachet de levure sèche

Pain de seigle
300 ml d'eau
1,5 CS de beurre
1,5 CS de vinaigre
1 CC de sel
1,5 CS de sucre
180 g de farine de blé type 1150
360 g de farine type 1050
1 sachet de levure sèche

Pain aux sept céréales
300 ml d'eau
1,5 CS de beurre
1 CC de sel
2,5 CS de sucre
240 g de farine type 1050
240 g de farine de blé complet
60 g de flocons 7 céréales
3/4 sachet de levure sèche

Pain noir
400 ml d'eau chaude
160 g de farine de blé type 550
200 g de gruaux de farine de seigle complet
180 g de gruaux de seigle fins
1 CC de sel
100 g de graines de tournesol
100 ml de sirop foncé de betterave
1 sachet de levure sèche
1 sachet de levain sec

Programme 4 Sucré

Pain aux raisins
300 ml d'eau
2,5 CS de beurre
1,5 CS de miel
1 CC de sel
540 g de farine de blé type 405
100 g de raisins
3/4 sachet de levure sèche

Pain aux raisins et aux noix
300 ml d'eau
1,5 CS de beurre
1 CC de sel
1 CS de sucre
540 g de farine type 405
100 g de raisins
3 CS de noix hachées
3/4 sachet de levure sèche

Pain au chocolat
400 ml de lait
100 g de fromage blanc maigre
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
600 g de farine de blé complet
10 CS de chocolat
100 g de chocolat au lait haché
1 sachet de levure sèche
Utilisez du chocolat au lait ou du chocolat noir. Si vous badigeonnez la pâte avec 1 CS de lait après le pétrissage, la croûte sera plus foncée.

Pain sucré
300 ml d'eau /de lait
2 CS de beurre
2 oeufs
1,5 CC de sel
1,5 CS de miel
600 g de farine type 550
1 sachet de levure sèche

Programme 5 Express

Pain blanc express
360 ml d'eau
5 CS d'huile
4 CC de sucre
4 CC de sel
630 g de farine de blé type 405
1 sachet de levure sèche

Pain aux amandes et au poivre
300 ml d'eau
540 g de farine type 550
1 CC de sel
1 CC de sucre
2 CS de beurre
100 g d'amandes effilées (grillées)
1 CS de graines de poivre vert marinées
3/4 sachet de levure sèche

Pain aux carottes
330 ml d'eau
1,5 CS de beurre
600 g de farine type 550
90 g de carottes finement finement hachées
2 CC de sel
1,5 CC de sucre
1 sachet de levure sèche

Programme 6 Pâte (pétrir)

Pâte à pizza (pour 2 pizzas)
300 ml d'eau
1 CS d'huile d'olive
3/4 CC de sel
2 CC de sucre
450 g de farine de blé type 405
1 sachet de levure sèche

Pâte à pizza complète
300 ml d'eau
1 CS d'huile d'olive
3/4 CC de sel
1 CS de miel
450 g de farine de blé complet
50 g de germes de blé
1 sachet de levure sèche

Déroulez la pâte et laissez-la gonfler pendant env. 10 minutes. Posez la garniture de votre choix sur la pâte et faites cuire la pâte à pizza avec la garniture à 180°C pendant environ 20 minutes.

Petits pains au son
200 ml d'eau
50 g de beurre
3/4 CC de sel
1 oeuf
3 CS de sucre
500 g de farine type 1050
50 g de son de blé
1 sachet de levure sèche

Bretzel
200 ml d'eau
1/4 CC de sel
360 g de farine type 405
1/2 CC de sucre
1/2 sachet de levure sèche

Formez la pâte pour en faire des bretzels. Badigeonnez ensuite les bretzels avec 1 oeuf et saupoudrez de gros sel (pour env. 12 bretzels 1 à 2 CS de gros sel). Faites cuire les bretzels à 230°C pendant env. 15 à 20 minutes.

Baguettes françaises
300 ml d'eau
1 CS de miel
1 CC de sel
1 CC de sucre
540 g de farine type 550
1 sachet de levure sèche

Formez une baguette avec la pâte et coupez le côté supérieur des baguettes en biais. Laissez gonfler la pâte pendant env. 30 à 40 minutes. Faites cuire à 175°C pendant env. 25 minutes.

Programme 7 Pâte à pâtes

5 oeufs (à température ambiante) ou 300 ml d'eau
250 g de farine de blé doux type 405
250 g de farine de blé dur type 1050

Programme 8 Pain au petit-lait

Pain au babeurre (type 1)
350 ml de petit-lait
2 CS de beurre
2 CC de sel
3 CS de sucre
600 g de farine de blé type 1050
1 sachet de levure sèche

Pain au babeurre (type 2)
250 ml de petit-lait
130 ml d'eau
600 g de farine de blé type 1050
60 g de farine de blé type 997
1,5 CC de sel
1 sachet de levure sèche

Pain au yaourt
250 ml d'eau /de lait
150 ml de yaourt au lait entier
1 CC de sel
1 CS de sucre
500 g de farine type 550
3/4 sachet de levure sèche

Pain au fromage blanc
200 ml d'eau /de lait
3 CS d'huile
260 g de fromage blanc (40% de graisse)
600 g de farine de blé
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1 sachet de levure sèche

Programme 9 Sans gluten

⚠ **Remarque:**
Si vous souhaitez cuire des pains sans gluten, il faut procéder à un nettoyage particulièrement soigneux de la forme de cuisson, des pétrins et de l'appareil. Même de petits résidus de poussière de farine peuvent provoquer une réaction allergique auprès de personnes sensible au gluten.

Pain aux pommes de terre sans gluten
440 ml d'eau
1,5 CS d'huile
400 g mélange de farine sans gluten
("Mix B" de Schär par ex.)
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1,5 sachet de levure sèche
230 g de pommes de terre cuites, pelées et passées à la presse.

Pain au yaourt sans gluten
350 ml d'eau
150 g de yaourt nature
1,5 CS d'huile
1,5 CS de vinaigre
100 g de farine sans gluten (millet, riz sarrasin par ex.)
400 g mélange de farine sans gluten
("Mix B" de Schär par ex.)
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1,5 sachet de levure sèche
1 CC de farine de graines de caroube ou de guar

Pain aux graines sans gluten
250 ml d'eau
200 ml de lait
1,5 CS d'huile
500 g de mélange de farine sans gluten
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1,5 sachet de levure sèche
100 g de graines (graines de tournesol par ex.)

Pain au riz sans gluten
350 ml d'eau
200 g de yaourt nature
1,5 CS d'huile
1,5 CS de vinaigre
200 g de farine de riz
300 g de mélange de farine sans gluten
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1,5 sachet de levure sèche
1 CC de farine de graines de caroube ou de guar

Programme 10 Gâteau

Pour ce programme, des mélanges de gâteaux prêts à l'emploi sont parfaitement adaptés. Tenez compte des indications de préparation sur l'emballage.

Programme 11 Confiture

La machine à pain permet de préparer simplement des confitures ou des marmelades.
Cela vaut la peine d'essayer, même si vous ne l'avez jamais fait avant.
Vous obtiendrez ainsi une confiture particulièrement délicieuse. Voici comment procéder :

- Laver des fruits frais et mûrs. Éplucher les pommes, les pêches, les poires et les autres fruits à peau épaisse.
- Toujours respecter les quantités indiquées, qui sont précisément mesurées pour le programme MARMELADE. Autrement, la confiture risque de cuire trop rapidement et de déborder.
- Peser les fruits, les couper en petits morceaux (max. 1 cm) ou les presser en purée et les verser dans le récipient.
- Ajouter le sucre gélifiant « 1:1 » dans la quantité indiquée. N'utilisez que celui-ci et pas de sucre normal ou « 2:1 » de sucre gélifiant, car cela empêcherait la confiture de devenir suffisamment épaisse.
- Mélanger les fruits avec le sucre et démarrez le programme. Celui-ci s'exécute automatiquement.
- Rincez à l'eau très chaude les verres de confitu reavant la fin du programme.
- Remplissez alors les verres de confiture et fermez-les bien.
- Renversez les verres pendant 5 à 10 minutes. Il en résulte un vide dans le verre et la confiture reste fraîche plus longtemps.

Marmelade (orange)
350 g d'oranges
150 g de citrons
500 g de sucre à confiture

Confiture de fraises
500 g de fraises
500 g de sucre à confiture
2 -3 CS de jus de citron

Confiture de fruits rouges
500 g de fruits rouges décongelés
500 g de sucre à confiture
1 CS de jus de citron

Mélangez tous les ingrédients dans la forme de cuisson.

Bon appétit!
Recettes sans garantie.Toutes les indications d'ingrédients et de préparation sont des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos
expériences personnelles. Nous vous souhaitons dans tous les cas de bien réussir vos recettes et un bon appétit.

Si la recette ne réussit pas. Que faire ?

Pourquoi de la farine reste-t-elle quelquefois collée sur mon pain sur le côté de la croûte ?	Votre pâte pourrait être trop sèche. Veillez pour la prochaine fois à la mesure correcte des ingrédients. Ajoutez jusqu'à 1 CC en plus de liquide.
Pourquoi les ingrédients doivent-ils être ajoutés dans un certain ordre ?	La pâte est préparée de manière optimale de cette façon. Lors de l'utilisation de la fonction de minuterie, vous empêchez que la levure se mélange avec le liquide avant que la pâte soit pétrie.
Pourquoi la pâte est-elle pétrie seulement partiellement ?	Contrôlez si les couteaux de pétrissage et les formes de cuisson sont correctement insérés. Contrôlez également la consistance de la pâte et ajoutez une ou plusieurs fois 1/2 à 1 CS de liquide ou de farine après le pétrissage. Dans le cas de mélanges pour pâtes tout prêts : la quantité du mélange pour pâte tout prêt et des ingrédients n'ont pas été adaptée à la capacité de la petite forme de cuisson. Réduisez les quantités des ingrédients.
Pourquoi le pain n'a-t-il pas gonflé ?	La levure utilisée était trop vieille ou aucune levure n'a été ajoutée.
Quand les noix et les fruits secs sont-ils ajoutés à la pâte?	Un signal acoustique retentit lorsque vous devez ajouter les ingrédients. Si vous pouvez ajouter déjà ces ingrédients à la pâte dès le début, les noix ou les fruits peuvent être réduits en morceaux par la procédure de pétrissage.
Le pain cuit est trop humide.	Contrôlez également la consistance de la pâte 5 minutes après le début de la procédure de pétrissage et ajoutez de farine.
Des bulles d'air se présentent sur la surface du pain.	Vous avez éventuellement utilisé trop de levure.
Le pain gonfle et s'affaisse.	Le pain gonfle peut-être trop rapidement. Pour éviter cela, réduisez la quantité d'eau et / ou augmentez la quantité de sel et / ou réduisez la quantité de levure.
Est-ce que d'autres recettes peuvent être utilisées?	Vous pouvez utiliser d'autres recettes, tenez cependant compte des indications de quantité. Familiarisez-vous avec l'appareil et les recettes jointes avant d'essayer vos propres recettes. Ne dépassez jamais la quantité de 700 g de farine. Lors de l'adaptation de vos recettes, orientez-vous aux indications de quantités des recettes ci-jointes.

RICETTARIO PAGINA

Informazioni importanti sugli ingredienti

FARINA

Si può utilizzare la maggior parte dei tipi di farina in vendita, come farina di frumento o di segale (tipo 405-1150). Le denominazioni dei tipi di farina possono variare a seconda della nazione. Tramite il programma di cottura "Senza glutine" è possibile utilizzare tipi di farina senza glutine, come ad es. farina di mais, grano saraceno o fecola di patate. Si possono utilizzare anche preparati per panificazione già pronti. Per l'aggiunta di piccole quantità (10-20%) di granaglie o crusca, sono indicati i programmi 1 e 2.

Per quantità maggiori costituite da farina integrale (70-95%) usare il programma 3. Nelle ricette vengono utilizzati i seguenti tipi di farina:

Tipi di farina	Descrizione
Tipo 405	Farina di frumento normale
Tipo 550	Farina di frumento per panificazione, per un impasto finemente poroso
Tipo 997	Farina normale di segale
Tipo 812	Farina di frumento per pane misto chiaro
Tipo 1050	Farina di frumento integrale per pane misto o prodotti da forno integrali
Tipo 1150	Farina di segale ad alto contenuto di minerali

LIEVITO

Con il processo di lievitazione, il lievito separa gli zuccheri e i carboidrati contenuti nell'impasto, si trasforma in anidride carbonica e in tal modo fa lievitare l'impasto per il pane. Il lievito è disponibile in diverse forme: lievito secco, lievito fresco o lievito a fermentazione rapida. Per un risultato ottimale con la macchina per il pane, raccomandiamo di utilizzare lievito secco.

Se si utilizza lievito fresco invece che secco, rispettare le indicazioni sulla confezione.

Di regola, una 1 bustina di lievito secco corrisponde a ca. 21 g di lievito fresco ed è sufficiente per ca. 500 g di farina. Conservare il lievito sempre in frigorifero perché al calore si deteriora. Controllare che non sia trascorsa la data di scadenza. Dopo l'apertura della confezione, il lievito non utilizzato dev'essere accuratamente richiuso e conservato in frigorifero.

Avvertenza:

la preparazione delle ricette contenute in queste istruzioni si basa sull'uso di lievito secco.

ZUCCHERO

Lo zucchero influisce molto sul grado di doratura e sul gusto del pane. Lo zucchero mette in moto il processo di lievitazione e l'impasto cresce meglio e più rapidamente. Per le ricette contenute in queste istruzioni si presuppone che venga usato zucchero semolato. Non utilizzare zucchero a velo se non espressamente specificato.

I dolcificanti non sono adatti a sostituire lo zucchero.

SALE

Il sale è importante per il gusto e per il grado di doratura. Il sale agisce anche da inibitore sulla lievitazione. Non superare le dosi di sale indicate nelle ricette. Per motivi dietetici, è possibile fare a meno del sale. In questo caso il pane può lievitare più del solito.

LIQUIDI

Per la preparazione del pane, si possono usare liquidi come latte, acqua o latte in polvere disciolto in acqua. Il latte arricchisce il sapore del pane e rende morbida la crosta, mentre l'acqua pura rende la crosta più croccante. In alcune ricette si specifica l'uso di succhi di frutta in modo da conferire al pane un gusto particolare.

UOVA

Le uova arricchiscono il pane e gli conferiscono una struttura più morbida. Per realizzare le ricette contenute in queste istruzioni, utilizzare uova di dimensioni maggiori.

GRASSI: GRASSO ALIMENTARE, BURRO, OLIO

I grassi alimentari, il burro e l'olio rendono friabile il pane lievitato. Il pane di tipo francese ha una crosta e una consistenza uniche grazie agli ingredienti privi di grassi. Il pane contenente grassi rimane tuttavia fresco più a lungo. Se si usa burro prelevato direttamente dal frigorifero, tagliarlo in piccoli pezzi in modo da garantire un amalgama ottimale con gli altri ingredienti durante la lavorazione dell'impasto.

SENZA GLUTINE

La celiachia è una malattia cronica i cui sintomi si manifestano in concomitanza all'assunzione di vivande contenenti glutine. Il glutine, proteina contenuta nel frumento e nella spelta, nonché in altri cereali glutinosi come segale, orzo e avena, nei soggetti malati di celiachia comporta il danneggiamento della mucosa dell'intestino tenue. Pertanto, tali soggetti possono consumare solo pane speciale acquistato in negozi specializzati o cotto in proprio, e prodotto con farina priva di glutine. Per preparare pane e dolci con farine senza glutine, tuttavia, è necessaria una certa esperienza. Tali farine, infatti, necessitano di tempi più lunghi per l'assorbimento dei liquidi e hanno caratteristiche di lievitazione diverse. Le farine senza glutine devono inoltre essere mescolate ad agenti lievitanti anch'essi privi di glutine, come ad esempio acido tartarico, lievito, lievito madre ottenuto da farina di mais o di riso, fermenti di panificazione a base di mais o addensanti come farina di semi di guar, farina di carrube, kuzu, pectina, amido di maranta o carrageenani. Si deve inoltre rinunciare all'abituale gusto del pane. Anche la consistenza del pane senza glutine è diversa da quella degli altri pani di frumento.

MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Insieme al forno automatico per il pane, si trovano in dotazione i seguenti contenitori graduati che hanno la funzione di facilitare la misurazione degli ingredienti:

1 recipiente graduato con le indicazioni della quantità

1 cucchiaio graduato grande, corrispondente a un cucchiaio da cucina

1 cucchiaio graduato piccolo, corrispondente a un cucchiaino da tè

Posizionare il misurino su una superficie piana. Controllare che le quantità corrispondano esattamente alla linea di misurazione. Quando si misurano ingredienti secchi, verificare che il recipiente graduato sia asciutto.

Consigli di cottura

Cottura in diverse zone climatiche

In zone ad altitudini elevate, a causa della bassa pressione atmosferica, la lievitazione avviene più velocemente. Pertanto, in tal caso è necessaria una minore quantità di lievito.
Nelle regioni con clima secco la farina è più secca e necessita per questo di più liquidi.
Nelle regioni con clima umido, la farina è più umida e assorbe quindi meno liquidi. In questo caso è necessaria più farina.

Preparati per panificazione pronti

Con questa macchina per il pane possono essere utilizzati anche preparati pronti per panificazione. Osservare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.
La tabella contiene esempi di conversione di alcuni preparati pronti di panificazione.

Taglio e conservazione del pane.

I migliori risultati si ottengono collocando il pane appena cotto su una griglia, e facendolo raffreddare per 15-30 minuti prima di affettarlo.
Utilizzare un'affettatrice o un coltello dentellato.
Il pane non consumato può essere conservato a temperatura ambiente per un massimo di tre giorni in sacchetti per la conservazione dei cibi o contenitori in plastica. Per ottenere periodi di conservazione più lunghi (fino a 1 mese,) è necessario congelarlo.

Preparato per pane	**per un pane da ca. 750 g**
Pane ai cereali	500 g di preparato pronto per panificazione 350 ml di acqua
Pane ai semi di girasole	500 g di preparato pronto per panificazione 350 ml di acqua
Pane integrale contadino	500 g di preparato pronto per panificazione 370 ml di acqua
Pane casereccio	500 g di preparato pronto per panificazione 350 ml di acqua
Ciabatta	500 g di preparato pronto per panificazione 360 ml di acqua 1 cucchiaini di olio d'oliva

Per queste macchine per il pane sono particolarmente idonei i preparati pronti per panificazione che si trovano da Lidl. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Ricette per circa 1000 g di pane

Avvertenza: per ottenere un risultato di cottura migliore, preparare la pasta con un mixer e, una volta pronta, collocarla nello stampo di cottura. Con il tasto "Peso del pane" impostare il peso di 1000 g. Selezionare il grado di doratura desiderato per il pane. Tenere presente che le quantità indicate rappresentano dei valori indicativi. Il risultato di cottura può essere soggetto a qualche oscillazione di peso.

Programma 1 Normale

Pane ai semi di girasole
300 ml di latte tiepido
1 cucchiaio di burro
540 g di farina tipo 550
5 cucchiai di semi di girasole
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Pane a pasta acidula
50 g di lievito selvaggio
350 ml di acqua
1,5 cucchiai di burro
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di zucchero
180 g di farina tipo 997
360 g di farina tipo 1050
1 pacchetto di lievito secco

Pane casereccio
300 ml di latte
1,5 cucchiaini di sale
2 uova
1,5 cucchiai di burro/margarina
540 g di farina tipo 1050
1 cucchiaio di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Pane alle patate
300 ml di acqua/latte
2 cucchiai di burro
1 uovo
90 g di patate bollite e schiacciate
1 cucchiaino di sale
2 cucchiai di zucchero
540 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Pane alle erbe
350 ml di latte cagliato
1 cucchiaino di sale
1,5 cucchiai di burro
1 cucchiaio di zucchero
540 g di farina tipo 550
4 cucchiai di prezzemolo sminuzzato
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane pizza
300 ml di acqua:
1 cucchiaio di olio
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di origano
2 cucchiai di parmigiano grattugiato
50 g di salame tagliuzzato
540 g di farina tipo 550
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane alla birra
150 ml di acqua
150 ml di birra chiara
540 g di farina tipo 550
3 cucchiai di farina di grano saraceno
1,5 cucchiai di crusca
1 cucchiaino di sale
3 cucchiai di semi di sesamo
1,5 cucchiai di estratto di malto (sciroppo)
1/2 pacchetto di lievito secco
150 ml di miscela per lievito selvaggio

Pane al mais
350 ml di acqua
1 cucchiaio di burro
540 g di farina tipo 550
3 cucchiai di semola di mais
1/2 mela tritata con la buccia
3/4 di pacchetto di lievito secco

Programma 2 Morbido

Pane bianco „classico“
320 ml di acqua/latte
2 cucchiai di burro
1,5 cucchiaini di sale
2 cucchiai di zucchero
600 g di farina di frumento tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Pane bianco chiaro
320 ml di acqua
20 g di burro
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
600 g di farina di frumento tipo 405
1 pacchetto di lievito secco
1 uovo

Pane al miele
320 ml di acqua
1,5 cucchiaini di sale
2,5 cucchiaini di olio d'oliva
1,5 cucchiai di miele
600 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Pane al papavero
300 ml di acqua:
540 g di farina tipo 550
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
75 g di papavero macinato
1 cucchiaio di burro
1 presa di noce moscata
3/4 di pacchetto di lievito secco
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato

Pane alla paprika
310 ml di acqua
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di olio
1,5 cucchiaini di paprika in polvere
530 g di farina tipo 812
1 pacchetto di lievito secco
130 g di peperoni rossi a dadini

Programma 3 Integrale

Pane integrale di segale
75 g di pasta acida
325 ml di acqua calda
2 cucchiai di miele di abete
350 g di farina integrale di segale
150 g di farina integrale di frumento
1 cucchiaio di farina di semi di carrube
1/2 cucchiaio di sale
1 pacchetto di lievito secco

Pane di spelta
350 ml di latte cagliato
360 g di farina integrale di spelta
90 g di farina integrale di segale
90 g di grani di spelta
50 g di semi di girasole
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di zucchero
75 ml di miscela per lievito selvaggio
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane ai chicchi di frumento
350 ml di acqua
1 cucchiaino di sale
2 cucchiai di burro
1,5 cucchiai di miele
360 g di farina tipo 1050
180 g di farina integrale di frumento
50 g di chicchi di frumento
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane integrale
350 ml di acqua
25 g di burro
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
270 g di farina tipo 1050
270 g di farina integrale di frumento
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane di segale
300 ml di acqua:
1,5 cucchiai di burro
1,5 cucchiai di aceto
1 cucchiaino di sale
1,5 cucchiai di zucchero
180 g di farina di segale tipo 1150
360 g di farina tipo 1050
1 pacchetto di lievito secco

Pane ai sette cereali
300 ml di acqua:
1,5 cucchiai di burro
1 cucchiaino di sale
2,5 cucchiai di zucchero
240 g di farina tipo 1050
240 g di farina integrale di frumento
60 g di fiocchi ai sette cereali
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane nero
400 ml di acqua calda
160 g di farina di frumento tipo 550
200 g di semi di segale tritati a grana grossa
180 g di semi di segale tritati a grana fine
1 cucchiaino di sale
100 g di semi di girasole
100 ml di sciroppo di barbabietola scuro
1 pacchetto di lievito secco
1 pacchetto di lievito selvaggio secco

Programma 4 Dolce

Pane all'uvetta
300 ml di acqua:
2,5 cucchiai di burro
1,5 cucchiai di miele
1 cucchiaino di sale
540 g di farina di frumento tipo 405
100 g di uvetta
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane all'uvetta e noci
300 ml di acqua:
1,5 cucchiai di burro
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di zucchero
540 g di farina tipo 405
100 g di uvetta
3 cucchiai di noci tritate
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane al cioccolato
400 ml di latte
100 g di formaggio quark magro
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
600 g di farina integrale di frumento
10 cucchiai di cacao
100 g di cioccolata al latte tritata
1 pacchetto di lievito secco

Utilizzare cioccolata al latte o semifondente. Cospargendo la superficie della pasta, dopo la lavorazione, con un cucchiaio di latte, la superficie risulterà più scura.

Pane dolce
300 ml di acqua/latte
2 cucchiai di burro
2 uova
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiai di miele
600 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Programma 5 Express

Pane bianco Express
360 ml di acqua
5 cucchiai di olio
4 cucchiaini di zucchero
4 cucchiaini di sale
630 g di farina di frumento tipo 405
1 pacchetto di lievito secco

Pane al pepe e alle mandorle
300 ml di acqua:
540 g di farina tipo 550
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiai di burro
100 g di mandorle in foglie (tostate)
1 cucchiaino di grani di pepe verde
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane alle carote
330 ml di acqua
1,5 cucchiai di burro
600 g di farina tipo 550
90 g di carote finemente tritate
2 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Programma 6 Impasto

Impasto per pizza (per 2 pizze)
300 ml di acqua:
1 cucchiaio di olio d'oliva
3/4 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di zucchero
450 g di farina di frumento tipo 405
1 pacchetto di lievito secco

Pasta integrale per pizza
300 ml di acqua:
1 cucchiaio di olio d'oliva
3/4 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di miele
450 g di farina integrale di frumento
50 g di germe di grano
1 pacchetto di lievito secco

Arrotolare la pasta e farla lievitare per circa 10 minuti. Guarnire la pasta a piacere e infornarla a 180°C per circa 20 minuti.

Panini alla crusca
200 ml di acqua
50 g di burro
3/4 cucchiaini di sale
1 uovo
3 cucchiai di zucchero
500 g di farina tipo 1050
50 g germe di grano
1 pacchetto di lievito secco

Brezel (ciambelle salate tedesche dalla tipica forma a 8)
200 ml di acqua
1/4 cucchiaino di sale
360 g di farina tipo 405
1/2 cucchiaino di zucchero
1/2 pacchetto di lievito secco

Con la pasta modellare dei brezel. Infine, spennellare i brezel con 1 uovo sbattuto e cospargerli di sale grosso (per ca. 12 brezel in totale 1-2 cucchiai di sale grosso). Infornare i brezel a circa 230°C per circa 15-20 minuti.

Baguette francesi
300 ml di acqua:
1 cucchiaio di miele
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
540 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Formare delle baguette dalla pasta e intaccarne la superficie con dei tagli obliqui. Fare lievitare la pasta per circa 30-40 minuti. Infornare a ca. 175°C per ca. 25 minuti.

Programma 7 Impasto per pasta

5 uova (a temperatura ambiente)
o 300 ml di acqua
250 g di farina tipo 405
250 g di farina di grano duro tipo 1050

Programma 8 Pane al latticello

Pane al latte cagliato (tipo 1)
350 ml di latte cagliato
2 cucchiai di burro
2 cucchiaini di sale
3 cucchiai di zucchero
600 g di farina di frumento tipo 1050
1 pacchetto di lievito secco

Pane al latte cagliato (tipo 2)
250 ml di latte cagliato
130 ml di acqua
600 g di farina di frumento tipo 1050
60 g di farina di segale tipo 997
1,5 cucchiaini di sale
1 pacchetto di lievito secco

Pane allo yogurt
250 ml di acqua/latte
150 g di yogurt
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
500 g di farina tipo 550
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane al quark
200 ml di acqua/latte
3 cucchiai di olio
260 g di quark (40% di grasso)
600 g di farina di frumento
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Programma 9 Senza glutine

⚠ Avviso:
se si desidera preparare pane privo di glutine, è necessario pulire con particolare accuratezza lo stampo di cottura, i ganci da impasto e l'apparecchio. Anche piccole quantità di polvere di farina possono scatenare una reazione allergica nelle persone sensibili al glutine.

Pane alle patate senza glutine
440 ml di acqua
1,5 cucchiai di olio
400 g di miscele di farine senza glutine
(ad es. „Mix B“ di Schär)
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1,5 pacchetti di lievito secco
230 g di patate bollite, spellate e schiacciate

Pane allo yogurt senza glutine
350 ml di acqua
150 g yogurt naturale
1,5 cucchiai di olio
1,5 cucchiai di aceto
100 g farina senza glutine
(ad es. di miglio, riso, grano saraceno)
400 g di miscele di farine senza glutine
(ad es. „Mix B“ di Schär)
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1,5 pacchetti di lievito secco
1 cucchiaino di farina di semi di guar o di semi di carrube

Pane senza glutine ai semi
250 ml di acqua
200 ml di latte
1,5 cucchiai di olio
500 g di miscela di farine senza glutine
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1,5 pacchetti di lievito secco
100 g di semi (ad es. semi di girasole)

Pane di riso senza glutine
350 ml di acqua
200 g yogurt naturale
1,5 cucchiai di olio
1,5 cucchiai di aceto
200 g di farina di riso
300 g di miscela di farine senza glutine
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1,5 pacchetti di lievito secco
1 cucchiaino di farina di semi di guar o di semi di carrube

Programma 10 Torta

Per questo programma, sono indicati in particolare i preparati per torte prodotti.
Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Programma 11 Marmellata

La confettura o la marmellata può essere preparata rapidamente e facilmente nella macchina per il pane. Si può provare a farla anche se non si ha esperienza in merito. Si otterrà una confettura particolarmente buona e gustosa.
Procedere come segue:
- lavare della frutta fresca e matura. Sbucciare mele, pesche, pere e altra frutta dalla buccia dura.
- Utilizzare sempre le quantità indicate, perché esse sono state esattamente misurate per il programma MARMELLATA. In caso contrario, la massa cuocerà troppo presto e traboccherà.
- Pesare la frutta, tagliarla a pezzetti (max. 1 cm) o ridurla a purea e versarla nel contenitore.
- Aggiungere lo zucchero gelificante "1:1" nella quantità indicata. Utilizzare solo questo zucchero e non il normale zucchero da cucina o gelificante "2:1", perché in tal caso la confettura non si solidificherà.
- Mescolare la frutta con lo zucchero e avviare il programma che avanzerà automaticamente.
- Prima di terminare il programma, lavare i conte nitori della marmellata brevemente con acqua bollente.
- Riempire quindi i contenitori con la marmellata e chiuderli bene.
- Mettere i contenitori di marmellata chiusi a testa in giù per circa 5 - 10 minuti. In tal modo si ot tiene il sottovuoso nel vasetto e la marmellata ri mane fresca più a lungo.

Marmellata di arance
350 g di arance
150 g di limoni
500 g di zucchero gelificante

Marmellata di fragole
500 g di fragole
500 g di zucchero gelificante
2-3 cucchiai di succo di limone

Marmellata di frutti di bosco
500 g di frutti di bosco scongelati
500 g di zucchero gelificante
1 cucchiaio di succo di limone

Mescolare tutti gli ingredienti nello stampo di cottura.

Buon appetito!

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono indicativi. Vi auguriamo comunque una buona riuscita e buon appetito.

Eliminazione degli errori Ricette

Perché a volte il pane presenta un po' di farina sui lati?	L'impasto potrebbe essere troppo asciutto. La prossima volta misurare gli ingredienti con la massima precisione. Aggiungere fino a 1 cucchiaio di liquido in più.
Perché gli ingredienti devono essere aggiunti seguendo un determinato ordine?	Così si prepara l'impasto in modo ottimale. Utilizzando la funzione Timer, si evita che il lievito si mescoli con il liquido prima della lavorazione della pasta.
Perché l'impasto è stato impastato solo in parte?	Controllare che i ganci da impasto e lo stampo di cottura siano stati inseriti correttamente. In caso di preparati pronti per panificazione: la quantità del preparato pronto per panificazione e gli ingredienti non sono stati adeguati alla capacità dello stampo di cottura Ridurre la quantità degli ingredienti.
Perché il pane non è lievitato?	Il lievito utilizzato era troppo vecchio o non è stato aggiunto lievito.
Quando aggiungere frutta e frutta secca all'impasto?	Viene emesso un segnale sonoro per indicare quando è necessario aggiungere altri ingredienti. Se questi ingredienti vengono aggiunti all'impasto già all'inizio, la frutta o la frutta secca potrebbero essere sminuzzati durante il procedimento di impasto.
Il pane cotto è troppo umido.	Controllare la consistenza dell'impasto 5 minuti dopo l'inizio del procedimento di impasto e aggiungere eventualmente della farina.
Sulla superficie del pane si trovano bolle d'aria.	Probabilmente è stato utilizzato troppo lievito.
Il pane lievita e si sgonfia.	Il pane lievita forse troppo velocemente. Per evitarlo, ridurre la quantità di acqua e/o aumentare la quantità di sale e/o ridurre la quantità di lievito.
Si possono utilizzare anche altre ricette?	Si possono utilizzare altre ricette, rispettando comunque le quantità indicate. Prendere familiarità con l'apparecchio e con le ricette contenute nelle istruzioni, prima di provare ricette personali. Non usare mai più di 700 g di farina. Se si adattano ricette personali, orientarsi sulla base delle indicazioni sulle quantità delle ricette contenute nelle istruzioni.

RECEPTENBOEKJE PAGINA

Wetenswaardigheden over ingrediënten

MEEL

U kunt de meeste in de handel verkrijgbare meelsoorten gebruiken, zoals tarwe- of roggemeel (Type 405-1150). De typeaanduidingen van de meelsoorten kunnen per land verschillen. Met het bakprogramma "Glutenvrij" kunt u glutenvrije meelsoorten gebruiken, zoals maïs-, boekweit- of aardappelmeel. U kunt ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.

Voor het toevoegen van kleine delen (10-20%) graankorrels of grof gemalen graan zijn de programma's 1 en 2 geschikt.

Gebruik bij grotere hoeveelheden volkorenmeel (70-95%) programma 3. Bij de recepten worden volgende meelsoorten gebruikt:

Meel-soorten	Beschrijving
Type 405	normaal tarwemeel
Type 550	sterk bakkend tarwemeel, voor deegsoorten met fijne poriën
Type 997	normaal roggemeel
Type 812	tarwemeel, voor lichte rogge-tarwebroden
Type 1050	donker tarwemeel, voor rogge-tarwebroden of hartig gebak
Type 1150	roggemeel met hoog gehalte aan mineralen

GIST

Tijdens het rijsproces splitst de gist de in het deeg aanwezige suikers en koolhydraten, waardoor kooldioxide ontstaat dat het brooddeeg doet rijzen. Gist is in verschillende vormen verkrijgbaar: als droge gist, als verse gist en als snelrijsgist. Wij bevelen voor de broodbakmachine het gebruik van droge gist aan, omdat hiermee de beste resultaten worden bereikt. Bij gebruik van verse gist in plaats van droge gist is de informatie op de verpakking maatgevend.

In de regel komt 1 pakje droge gist overeen met ca. 21g verse gist. Dit is voldoende voor ca. 500g meel. Gist moet altijd worden bewaard in de koelkast, omdat ze door warmte bederft. Let erop dat de uiterste gebruiksdatum niet is verlopen. Na opening van de verpakking dient ongebruikte gist zorgvuldig te worden ingepakt en in de koelkast te worden bewaard.

Opmerking:

Bij de samenstelling van de recepten in deze gebruiksaanwijzing is uitgegaan van het gebruik van droge gist.

SUIKER

Suiker heeft een belangrijke invloed op de bruining en de smaak van het brood. Door de suiker wordt het garingsproces van het gist in gang gezet en het deeg rijst beter en sneller.In de recepten in deze gebruiksaanwijzing wordt uitgegaan van het gebruik van kristalsuiker. Gebruik geen poedersuiker, tenzij dit uitdrukkelijk wordt vermeld.

Zoetstoffen kunnen het gebruik van suiker niet vervangen.

ZOUT

Zout is onmisbaar voor de smaak en de bruining van het brood. Zout heeft ook een vertragende werking op de rijzing. Gebruik daarom niet meer zout dan in de recepten is aangegeven. Als u een dieet volgt kunt u het zout achterwegen laten. In een dergelijk geval kan het brood sterker rijzen dan normaal.

VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen als water, melk en in water opgeloste melkpoeder kunnen voor het bakken van brood worden gebruikt. Melk verbetert de smaak van het brood en geeft een zachtere korst, water daarentegen zorgt voor een knapperige korst. In een aantal recepten wordt het gebruik van vruchtensappen aangegeven om het brood een bepaalde smaak te geven.

EIEREN

Eieren verrijken het brood en geven het een zachte structuur. In de recepten in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruik gemaakt van eieren van de grootste klasse.

VETTEN: BROODVET, BOTER, OLIE

Door het gebruik van broodvet, boter of olie wordt gegist brood zacht. Brood dat op de Franse manier is gebakken, dankt zijn bijzondere korst en structuur aan de vetarme bestanddelen. Brood waarin vet is verwerkt, blijft echter langer vers. Boter die rechtstreeks uit de koelkast komt, moet voor gebruik in kleine stukjes worden gesneden om de menging met het deeg tijdens het kneedproces te bevorderen.

GLUTENVRIJ

Coeliakie, bij volwassenen ook wel spruw genoemd, is een chronische ziekte die wordt veroorzaakt door het nuttigen van etenswaren die gluten bevatten. Tarwe en spelt bevatten het kleefeiwit Gluten (Gliadine) en rogge, gerst en haver bevatten vergelijkbare eiwitkorrels. Deze veroorzaken beschadiging van het slijmvlies van de dunne darm. Er mag dan nog uitsluitend speciaal brood van de reformwinkel of zelfgemaakt brood worden genuttigd, gemaakt met glutenvrije meelsoorten. Brood en gebak bakken met glutenvrije meelsoorten vereist echter enige oefening. Glutenvrije meelsoorten doen langer over de opname van vloeistoffen en hebben andere rijseigenschappen. Glutenvrije meelsoorten moeten ook worden gebonden of worden losgemaakt met glutenvrije losmaakmiddelen. Dit zijn bijvoorbeeld wijnsteenbakpoeder, gist, zuurdeeg uit maïs- of rijstmeel, bakferment op maïsbasis of bindmiddelen zoals guarmeel, johannesbroodmeel, kuzu, pectine, pijlwortelzetmeel of carrageen. Bovendien is de smaak anders dan die van gewoon brood. Ook de consistentie van glutenvrij brood is anders dan die van tarwebroden.

AFPASSEN VAN DE INGREDIËNTEN

Met onze broodbakautomaat worden de volgende maathulpen meegeleverd, die u het afpassen van de ingrediënten kunnen vergemakkelijken:

1 maatbeker met maatstrepen
1 grote maatlepel, overeenkomend met een eetlepel (EL)
1 kleine maatlepel, overeenkomend met een theelepel (TL)

Zet de maatbeker op een vlakke ondergrond. Let op dat de hoeveelheden precies tot de streepjes komen. Bij het afmeten van droge stoffen moet u erop letten dat de maatbeker droog is.

Tips voor bakken

Bakken in verschillende klimaatzones

In hogergelegen gebieden leidt de lagere luchtdruk tot een snellere rijzing van het deeg. Daarom is daar minder gist nodig.
In droge gebieden is het meel droger en heeft het daarom wat meer vocht nodig.
In vochtige gebieden is het meel vochtiger, waardoor het minder vloeistof opneemt. Hier hebt u dus iets meer meel nodig.

Kant-en-klare bakmixen

U kunt in deze broodbakmachine ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.
Lees daarvoor de informatie van de fabrikant op de verpakking.
In de tabel vindt u omrekenvoorbeelden voor enkele broodmixen.

Brood snijden en bewaren

U boekt het beste resultaat als u het vers gebakken brood voor het snijden op een rooster legt en 15 tot 30 minuten laat afkoelen. Gebruik een broodsnijmachine of een broodmes om het brood te snijden. Overgebleven brood kan bij kamertemperatuur tot drie dagen worden bewaard in vershoudzakken of plastic zakken.Voor een langere bewaartijd (tot 1 maand) moet het worden ingevroren.
Doordat zelfgebakken brood geen conserveermiddelen bevat, bederft het eerder dan fabrieksbrood.

Bakmix	**voor een brood ca. 750 g**
Meergranenbrood	500 g bakmix: 350 ml water
Zonnebloempittenbrood	500 g bakmix: 350 ml water
Boerenvolkorenbrood	500 g bakmix: 370 ml water
Boerenbrood:	500 g bakmix: 350 ml water
Ciabatta	500 g bakmix: 360 ml water 1 TL olijfolie

Bijzonder geschikt voor deze broodbakmachine zijn de kant-en-klare bakmixen, die verkrijgbaar zijn bij Lidl. Neem de bereidingsvoorschriften op de verpakking in acht.

Recepten voor ca. 1000 g brood

Opmerking: Voor een nog beter bakresultaat maakt u het deeg met een mixer. Doe het gemaakte deeg in de bakvorm. Stel met de toets "Broodgrootte" het gewicht in op 1000 g. Kies de gewenste bruiningsgraad voor het brood. Houd er rekening mee dat de aangegeven hoeveelheden richtwaarden zijn. Het bakresultaat kan daardoor enigszins variëren.

Programma 1 Normaal

Zonnebloempittenbrood
300 ml lauwe melk
1 EL boter
540 g meel type 550
5 EL zonnebloempitten
1 TL zout
1/2 TL suiker
1 pakje droge gist

Zuurdesembrood
50 g zuurdesem
350 ml water
1,5 EL boter
1,5 TL zout
1 TL suiker
180 g meel type 997
360 g meel type 1050
1 pakje droge gist

Boerenbrood
300 ml melk
1,5 TL zout
2 eieren
1,5 EL boter/margarine
540 g meel type 1050
1 EL suiker
1 pakje droge gist

Aardappelbrood
300 ml water/melk
2 EL boter
1 ei
90 g gekookte, gestampte aardappelen
1 TL zout
2 EL suiker
540 g meel type 550
1 pakje droge gist

Kruidenbrood
350 ml karnemelk
1 TL zout
1,5 EL boter
1 EL suiker
540 g meel type 550
4 EL fijngehakte peterselie
3/4 pakje droge gist

Pizzabrood
300 ml water
1 EL olie
1 TL zout
1 TL suiker
1 TL gedr. oregano
2 EL ger. parmezaanse kaas
50 g kleingesneden salami
540 g meel type 550
3/4 pakje droge gist

Bierbrood
150 ml water
150 ml licht bier
540 g meel type 550
3 EL boekweitmeel
1,5 EL zemelen
1 TL zout
3 EL sesamzaad
1,5 EL moutextract (siroop)
1/2 pakje droge gist
150 ml zuurdesemverdikker

Maïsbrood
350 ml water
1 EL boter
540 g meel type 550
3 EL maïsgries
1/2 fijngeh. appel met schil
3/4 pakje droge gist

Programma 2 Luchtig

Witbrood "klassiek"
320 ml water/melk
2 EL boter
1,5 TL zout
2 EL suiker
600 g tarwemeel type 550
1 pakje droge gist

Licht witbrood
320 ml water
20 g boter
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
600 g tarwemeel type 405
1 pakje droge gist
1 ei

Honingbrood
320 ml water
1,5 TL zout
2,5 TL olijfolie
1,5 EL honing
600 g meel type 550
1 pakje droge gist

Maanzaadbrood
300 ml water
540 g meel type 550
1 TL suiker
1 TL zout
75 g gemalen maanzaad
1 EL boter
1 snufje nootmuskaat
3/4 pakje droge gist
1 EL ger. parmezaanse kaas

Paprikabrood
310 ml water
1,5 TL zout
1,5 TL olie
1,5 TL paprikapoeder
530 g meel type 812
1 pakje droge gist
130 g rode paprika, gesnipperd

Programma 3 Volkoren

Rogge-volkorenbrood
75 g zuurdesem
325 ml warm water
2 EL dennenhoning
350 g roggevolkorenmeel
150 g tarwevolkorenmeel
1 EL Johannesbroodpitmeel
1/2 EL zout
1 pakje droge gist

Speltbrood
350 ml karnemelk
360 g speltvolkorenmeel
90 g roggevolkorenmeel
90 g spelthagel
50 g zonnebloempitten
1 TL zout
1/2 TL suiker
75 ml zuurdesemverdikker
3/4 pakje droge gist

Tarwebrood
350 ml water
1 TL zout
2 EL boter
1,5 EL honing
360 g meel type 1050
180 g tarwevolkorenmeel
50 g tarwehagel
3/4 pakje droge gist

Volkorenbrood
350 ml water
25 g boter
1 TL zout
1 TL suiker
270 g meel type 1050
270 g tarwevolkorenmeel
3/4 pakje droge gist

Roggebrood
300 ml water
1,5 EL boter
1,5 EL azijn
1 TL zout
1,5 EL suiker
180 g roggemeel type 1150
360 g meel type 1050
1 pakje droge gist

Zevengranenbrood
300 ml water
1,5 EL boter
1 TL zout
2,5 EL suiker
240 g meel type 1050
240 g tarwevolkorenmeel
60 g 7-granenvlokken
3/4 pakje droge gist

Zwart roggebrood
400 ml warm water
160 g tarwemeel type 550
200 g grove roggevolkorenhagel
180 g fijne roggehagel
1 TL zout
100 g zonnebloempitten
100 ml donkere bietensiroop
1 pakje droge gist
1 pakje droge zuurdesem

Programma 4 Zoet

Krentenbrood
300 ml water
2,5 EL boter
1,5 EL honing
1 TL zout
540 g tarwemeel type 405
100 g rozijnen
3/4 pakje droge gist

Rozijnen-notenbrood
300 ml water
1,5 EL boter
1 TL zout
1 EL suiker
540 g meel type 405
100 g rozijnen
3 EL geh. walnoten
3/4 pakje droge gist

Chocoladebrood
400 ml melk
100 g magere kwark
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
600 g tarwevolkorenmeel
10 EL cacaopoeder
100 g geh. volle melkchocolade
1 pakje droge gist

Gebruik volle melkchocolade of pure chocolade. Wanneer u het deeg na het kneden bestrijkt met 1 EL melk, wordt de korst donkerder.

Zoet brood
300 ml water/melk
2 EL boter
2 eieren
1,5 TL zout
1,5 EL honing
650 g meel type 550
1 pakje droge gist

Programma 5 Express

Witbrood expresse
360 ml water
5 EL olie
4 TL suiker
4 TL zout
630 g tarwemeel type 405
1 pakje droge gist

Peper-amandelbrood
300 ml water
540 g meel type 550
1 TL zout
1 TL suiker
2 EL boter
100 g geschaafde amandelen (geroosterd)
1 EL ingemaakte groene peperkorrels
3/4 pakje droge gist

Worteltjesbrood
330 ml water
1,5 EL boter
600 g meel type 550
90 g fijngehakte wortelen
2 TL zout
1,5 TL suiker
1 pakje droge gist

Programma 6 Deeg (kneden)

Pizzadeeg (voor 2 pizzabodems)
300 ml water
1 EL olijfolie
3/4 TL zout
2 TL suiker
450 g tarwemeel type 405
1 pakje droge gist

Volkoren pizzadeeg
300 ml water
1 EL olijfolie
3/4 TL zout
1 EL honing
450 g tarwevolkorenmeel
50 g tarwekiemen
1 pakje droge gist

Rol het deeg uit en laat het ca. 10 minuten rijzen. Beleg het deeg naar wens en bak het belegde pizzadeeg ca. 20 minuten op 180°C.

Zemelenbroodjes
200 ml water
50 g boter
3/4 TL zout
1 ei
3 EL suiker
500 g meel type 1050
50 g tarwezemelen
1 pakje droge gist

Krakelingen
200 ml water
1/4 TL zout
360 g meel type 405
1/2 TL suiker
1/2 pakje droge gist

Vorm pretzels van het deeg. Bestrijk de pretzels met 1 geklutst ei en strooi er grof zout over (voor ca. 12 pretzels 1-2 EL grof zout). Bak de pretzels ca. 15-20 minuten op 230°C.

Franse baguettes
300 ml water
1 EL honing
1 TL zout
1 TL suiker
540 g meel type 550
1 pakje droge gist

Vorm stokbroodjes van het deeg en snijd de bovenkanten van de gevormde baguettes schuin in. Laat het deeg ca. 30-40 minuten rijzen. Bak het deeg ca. 25 minuten op 175°C.

Programma 7 Pastadeeg

5 eieren(kamertemperatuur) of 300 ml water
250 g meel van zachte tarwe type 405
250 g meel van harde tarwe type 1050

Programma 8 Karnemelkbrood

Karnemelkbrood (type 1)
350 ml karnemelk
2 EL boter
2 TL zout
3 EL suiker
600 g tarwemeel type 1050
1 pakje droge gist

Karnemelkbrood (type 2)
250 ml karnemelk
130 ml water
600 g tarwemeel type 1050
60 g roggemeel type 997
1,5 TL zout
1 pakje droge gist

Yoghurtbrood
250 ml water/melk
150 ml volle yoghurt
1 TL zout
1 EL suiker
500 g meel type 550
3/4 pakje droge gist

Kwarkbrood
200 ml water/melk
3 EL olie
260 g kwark (vetgehalte 40%)
600 g tarwemeel
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1 pakje droge gist

Programma 9 Glutenvrij

⚠ **Opmerking:**

als u glutenvrije broden wilt bakken, dan maakt u de bakvorm, de kneedhaken en het apparaat bijzonder grondig schoon. Kleine achtergebleven hoeveelheden aan meelstof kunnen bij glutengevoelige mensen al tot een allergische reactie leiden.

Glutenvrij aardappelbrood

440 ml water
1,5 EL olie
400 g glutenvrije meelmix (bijv. “Mix B” van Schär)
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1,5 pakje droge gist
230 g gekookte aardappelen, geschild en door een zeef gedrukt

Glutenvrij yoghurtbrood

350 ml water
150 g Natuuryoghurt
1,5 EL olie
1,5 EL azijn
100 g glutenvrij meel (bijv. gierst, rijst, boekweit)
400 g glutenvrije meelmix (bijv. “Mix B” van Schär)
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1,5 pakje droge gist
1 TL guarpit- of Johannespitmeel

Glutenvrij granenbrood

250 ml water
200 ml melk
1,5 EL olie
500 g glutenvrije meelmix
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1,5 pakje droge gist
100 g pitten (bijv. zonnebloempitten)

Glutenvrij rijstbrood

350 ml water
200 g Natuuryoghurt
1,5 EL olie
1,5 EL azijn
200 g rijstmeel
300 g glutenvrije meelmix
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1,5 pakje droge gist
1 TL guarpit- of Johannespitmeel

Programma 10 Gebak

Voor dit programma zijn kant-en-klare taartbakmixen bijzonder geschikt. Neem de bereidingsvoorschriften op de verpakking in acht.

Programma 11 Jam

Confituur of jam kan in de broodbakmachine snel en gemakkelijk worden toebereid. Ook als u nog nooit confituur of jam heeft gekocht, moet u dit eens uitproberen. U krijgt namelijk een bijzonder goed smakende jam.
Ga hierbij als volgt te werk:

- Was de verse, rijpe vruchten. Schil de appels, perziken, peren en eventuele andere vruchten met harde schil.
- Houd u aan de aangegeven hoeveelheden, omdat deze exact zijn afgestemd op het programma JAM. Anders kookt de massa te vroeg en loopt over.
- Weeg de vruchten af, snijd ze in kleine stukjes (max.1 cm) of pureer ze en doe ze in de bak.
- De geleisuiker in de opgegeven hoeveelheid toevoegen. Gebruik alleen deze suiker en geen tafelsuiker of geleisuiker "2:1", omdat de jam anders geen vaste massa wordt.
- Meng de vruchten met de suiker en start het programma, dat nu volledig automatisch verloopt.
- De jampotten kort voor de beëindiging van het programma heet omspoelen.

- Doe de marmelade in de potten en sluit deze goed.
- Zet de afgesloten potten ca. 5 - 10 minuten lang op hun kop. Daardoor vormt zich een vacuüm in de pot en de marmelade blijft langer goed.

Sinaasappelmarmelade
350 g sinaasappels
150 g citroenen
500 g geleisuiker

Aardbeienjam
500 g aardbeien
500 g geleisuiker
2-3 EL citroensap

Bessenjam
500 g ontdooide bessen
500 g geleisuiker
1 EL citroensap

Meng alle ingrediënten in de bakvorm.

Eet smakelijk!
Geen aansprakelijkheid voor recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u een geslaagde en lekkere maaltijd toe.

Problemen met recepten oplossen

Hoe komt het dat er soms wat meel zit op de korst aan de zijkant van mijn brood?	Het kan zijn dat het deeg te droog is. Let een volgende keer in het bijzonder op het afpassen van de ingrediënten. Voeg maximaal 1 EL meer vloeistof toe.
Waarom moeten de ingrediënten in een bepaalde volgorde worden toegevoegd?	Zo kunt u het deeg het beste maken. Bij gebruik van de timerfunctie wordt voorkomen dat de gist zich met de vloeistof vermengt voordat het deeg wordt geroerd.
Hoe komt het dat het deeg maar gedeeltelijk is gekneed?	Controleer of de kneedhaken en de bakvorm correct zijn aangebracht. Controleer ook de consistentie van het deeg en voeg na het kneden zo nodig een of meerdere keren 1/2 tot 1 EL vloeistof of meel toe. Bij gebruik van kant-en-klare bakmixen: De hoeveelheden kant-en-klare bakmix en de ingrediënten zijn niet aangepast aan de inhoud van de bakvorm. Verminder de hoeveelheden van de ingrediënten.
Hoe komt het dat het brood niet is gerezen?	De gebruikte gist was te oud of er is geen gist toegevoegd.
Wanneer moeten noten en vruchten aan het deeg worden toegevoegd?	Er klinkt een signaal als het tijd is om de ingrediënten toe te voegen. Als u de ingrediënten meteen aan het begin bij het deeg doet, kunnen noten of vruchten door het kneedproces fijner worden gemaakt.
Het gebakken brood is te vochtig.	Controleer de consistentie van het deeg 5 minuten nadat het kneden is gestart en voeg eventueel maximaal 1 EL vloeistof of meel toe.
Er zitten luchtbellen op het oppervlak van het brood.	Misschien hebt u te veel gist gebruikt.
Het brood zakt na het rijzen in elkaar.	Misschien rijst het brood te snel. Om dit te voorkomen moet u de hoeveelheid water verminderen, en/of meer zout toevoegen en/of minder gist gebruiken.
Kunnen er ook andere recepten worden gebruikt?	U kunt ook andere recepten gebruiken, maar let u daarbij wel goed op de aangegeven hoeveelheden. Maak u vertrouwd met het apparaat en de bijgeleverde recepten voordat u eigen recepten uitprobeert. Gebruik niet meer dan 700 g meel. Ga bij het aanpassen van uw eigen recepten uit van de aangegeven hoeveelheden in de bijgeleverde recepten.

REZEPTHEFT SEITE

Wissenswertes über Zutaten

MEHL

Geeignet sind die meisten handelsüblichen Mehlsorten wie Weizen- oder Roggenmehl (Typen 405-1150). Die Typenbezeichnung der Mehlsorten können je nach Land variieren. Durch das Backprogramm "Glutenfrei" können Sie glutenfreie Mehlsorten, wie z.B. Mais-, Buchweizen- oder Kartoffelmehl verwenden. Sie können auch Fertig-Backmischungen benutzen. Für Zugaben von kleineren Anteilen (10-20%) an Körnern oder Getreideschrot sind die Programme 1 und 2 geeignet. Bei größeren Anteilen an Vollkornmehl (70-95%) verwenden Sie Programm 3.
Bei den Rezepten werden folgende Mehlsorten verwendet:

Mehl-Sorte	Beschreibung
Type 405	normales Weizenmehl
Type 550	backstarkes Weizenmehl, für feinporige Teige
Type 997	normales Roggenmehl
Type 812	Weizenmehl, für helle Mischbrote
Type 1050	dunkles Weizenmehl, für Mischbrote oder herzhafte Backwaren
Type 1150	Roggenmehl mit hohem Mineralstoffgehalt

HEFE

Durch den Gärprozess spaltet Hefe die im Teig enthaltenen Zucker- und Kohlenhydratanteile auf, wandelt sie in Kohlendioxid um und bewirkt so, dass der Brotteig aufgeht. Hefe ist in verschiedenen Formen erhältlich: als Trockenhefe, als Frischhefe oder als schnell gärende Hefe. Wir empfehlen für den Brotbackautomaten die Verwendung von Trockenhefe, da hiermit die besten Ergebnisse erzielt werden.
Bei der Verwendung von frischer Hefe anstatt Trockenhefe sind die Angaben auf der Verpackung maßgebend.
In der Regel entspricht 1 Päckchen Trockenhefe ca. 21g frischer Hefe und eignet sich für ca. 500g Mehl. Bewahren Sie Hefe immer im Kühlschrank auf, da Wärme sie verdirbt. Prüfen Sie, ob das Verfallsdatum abgelaufen ist. Nach Öffnen der Verpackung sollte unbenutzte Hefe wieder sorgsam eingewickelt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Hinweis:
Bei der Erstellung der Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurde die Verwendung von Trockenhefe zu Grunde gelegt.

ZUCKER

Zucker hat einen wichtigen Einfluss auf den Bräunungsgrad und Geschmack des Brotes. Durch den Zucker wird der Gärungsprozess der Hefe in Gang gesetzt und der Teig geht besser und schneller auf. Bei den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung wird die Verwendung von Kristallzucker vorausgesetzt. Verwenden Sie keinen Puderzucker, es sei denn, dies wird ausdrücklich spezifiziert. Süßstoffe eignen sich nicht als Ersatz für Zucker.

SALZ

Salz ist für den Geschmack und für den Bräunungsgrad wichtig. Salz wirkt auch hemmend auf die Gärung der Hefe. Überschreiten Sie daher nicht die in den Rezepten angegebenen Salzmengen.

Aus diätetischen Gründen kann das Salz weggelassen werden. In diesem Fall kann das Brot stärker als gewöhnlich aufgehen.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten wie Milch, Wasser oder in Wasser aufgelöstes Milchpulver können bei der Herstellung von Brot verwendet werden. Milch steigert den Geschmack des Brotes und erweicht die Kruste, während reines Wasser eine knusprigere Kruste bewirkt. In einigen Rezepten wird die Verwendung von Fruchtsäften spezifiziert, um dem Geschmack des Brotes eine bestimmte Note zu verleihen.

EIER

Eier bereichern das Brot und verleihen ihm eine weichere Struktur. Verwenden Sie beim Backen nach den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung Eier der oberen Größenklasse.

FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

Backfette, Butter und Öl machen hefehaltiges Brot mürbe. Das Brot nach französischer Art verdankt seine einzigartige Kruste und Struktur seinen fettarmen Zutaten. Brot, bei dessen Herstellung Fett verwendet wird, bleibt jedoch länger frisch. Wenn Sie Butter direkt aus dem Kühlschrank verwenden, sollten Sie diese in kleine Stücke schneiden, um die Vermengung mit dem Teig während der Knetphase zu optimieren.

GLUTEN FREI

Zöliakie, bei Erwachsenen auch einheimische Sprue genannt, ist eine chronische Krankheit, die durch den Genuss glutenhaltiger Speisen ausgelöst wird. Das in Weizen und Dinkel enthaltene Klebereiweiß Gluten (Gliadin) und ähnliche Klebereiweiße in Roggen, Gerste und Hafer führen zu einer Schädigung der Dünndarmschleimhaut. Verzehrt werden darf nur noch Spezialbrot aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, hergestellt mit glutenfreien Mehlen.
Mit glutenfreien Mehlen Brot und Kuchen zu backen, bedarf allerdings einiger Übung. Solche Mehle benötigen länger für die Aufnahme der Flüssigkeit und haben andere Triebeigenschaften. Glutenfreie Mehle müssen auch mit glutenfreien Lockerungsmitteln gebunden oder gelockert werden. Das sind beispielweise Weinsteinbackpulver, Hefe, Sauerteig aus Mais- oder Reismehl, Backferment auf Maisbasis oder Bindemittel wie Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Kuzu, Pektin, Pfeilwurzelstärke oder Carrageen. Außerdem muss man auf den gewohnten Brotgeschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbroten.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Mit unserem Brotbackautomaten bekommen Sie folgende Messbehälter mitgeliefert, die Ihnen das Abmessen der Zutaten erleichtern sollen:
1 Messbecher mit Mengenangaben
1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)
1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)
Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Fläche. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter trocken ist.

Backtipps

Backen in verschiedenen Klimazonen

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe. Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.
In trockenen Regionen ist das Mehl trockener und erfordert daher etwas mehr Flüssigkeit.
In feuchten Regionen ist das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeit auf. Hier benötigen Sie etwas mehr Mehl.

Fertig-Backmischungen

Sie können auch Fertig-Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen.
Beachten Sie dazu die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.
In der Tabelle finden Sie Umrechnungsbeispiele von einigen Brotbackmischungen:

Brot schneiden und aufbewahren

Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf einen Rost legen und 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen. Benutzen Sie eine Brotschneidemaschine oder ein Sägemesser zum Schneiden des Brotes. Nicht verzehrtes Brot kann bei Raumtemperatur bis zu drei Tagen in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffbehältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren.
Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, verdirbt es schneller als gewerblich hergestelltes Brot.

Backmischung	**für ein Brot ca. 750 g**
Vital-Mehrkornbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Sonnenblumenkernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Rustikales Vollkornbrot	500 g Backmischung 370 ml Wasser
Bauernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Ciabatta	500 g Backmischung 360 ml Wasser 1 TL Olivenöl

Für diesen Brotbackautomaten eignen sich besonders die Fertig-Backmischungen, die Sie bei Lidl erhalten können. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Rezepte für je ca. 1000 g Brot

Hinweis: Um ein besseres Backergebnis zu erhalten, bereiten Sie den Teig mit einem Mixer zu. Geben Sie anschließend den fertigen Teig in die Backform. Stellen Sie mit der Taste "Brotgewicht" das Gewicht 1000 g ein. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad Ihres Brotes. Beachten Sie, dass es sich bei den Mengenangaben um Richtwerte handelt. Es können geringe Schwankungen beim Backergebnis auftreten.

Programm 1 Normal

Sonnenblumenbrot
300 ml lauwarme Milch
1 EL Butter
540 g Mehl Typ 550
5 EL Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Sauerteigbrot
50 g Sauerteig
350 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 TL Salz
1 TL Zucker
180 g Mehl Type 997
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Bauernbrot
300 ml Milch
1,5 TL Salz
2 Eier
1,5 EL Butter/Margarine
540 g Mehl Type 1050
1 EL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Kartoffelbrot
300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1 Ei
90 g zerdrückte, gekochte Kartoffeln
1 TL Salz
2 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Kräuterbrot
350 ml Buttermilch
1 TL Salz
1,5 EL Butter
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
4 EL feingehackte Petersilie
3/4 Päckchen Trockenhefe

Pizzabrot
300 ml Wasser
1 EL Öl
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL getr. Oregano
2 EL ger. Parmesan
50 g kleingeschnittene Salami
540 g Mehl Typ 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Bierbrot
150 ml Wasser
150 ml helles Bier
540 g Mehl Type 550
3 EL Buchweizenmehl
1,5 EL Kleie
1 TL Salz
3 EL Sesamsamen
1,5 EL Malzextrakt (Sirup)
1/2 Päckchen Trockenhefe
150 ml Sauerteigansatz

Maisbrot
350 ml Wasser
1 EL Butter
540 g Mehl Type 550
3 EL Maisgrieß
1/2 gehackter Apfel mit Schale
3/4 Päckchen Trockenhefe

Programm 2 Locker

Weißbrot „Klassisch"
320 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1,5 TL Salz
2 EL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Helles Weißbrot
320 ml Wasser
20 g Butter
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe
1 Ei

Honigbrot
320 ml Wasser
1,5 TL Salz
2,5 TL Olivenöl
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Mohnbrot
300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Zucker
1 TL Salz
75 g gemahlener Mohn
1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss
3/4 Päckchen Trockenhefe
1 EL ger. Parmesan

Paprikabrot
310 ml Wasser
1,5 TL Salz
1,5 TL Öl
1,5 TL Paprikapulver
530 g Mehl Type 812
1 Päckchen Trockenhefe
130 g rote Paprikaschoten, fein gewürfelt

Programm 3 Vollkorn

Roggenvollkornbrot
75 g Sauerteig
325 ml warmes Wasser
2 EL Tannenhonig
350 g Roggenvollkornmehl
150 g Weizenvollkornmehl
1 EL Johannisbrotkernmehl
1/2 EL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Dinkelbrot
350 ml Buttermilch
360 g Dinkelvollkornmehl
90 g Roggenvollkornmehl
90 g Dinkelschrot
50 g Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
75 g Sauerteig
3/4 Päckchen Trockenhefe

Weizenschrotbrot
350 ml Wasser
1 TL Salz
2 EL Butter
1,5 EL Honig
360 g Mehl Type 1050
180 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenschrot
3/4 Päckchen Trockenhefe

Vollkornbrot
350 ml Wasser
25 g Butter
1 TL Salz
1 TL Zucker
270 g Mehl Type 1050
270 g Weizenvollkornmehl
3/4 Päckchen Trockenhefe

Roggenbrot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 EL Essig
1 TL Salz
1,5 EL Zucker
180 g Roggenmehl Type 1150
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Siebenkornbrot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
2,5 EL Zucker
240 g Mehl Typ 1050
240 g Weizenvollkornmehl
60 g 7 Korn-Flocken
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schwarzbrot
400 ml warmes Wasser
160 g Weizenmehl Typ 550
200 g grobes Roggenvollkornschrot
180 g feines Roggenschrot
1 TL Salz
100 g Sonnenblumenkerne
100 ml dunkler Rübensirup
1 Päckchen Trockenhefe
1 Packung Trockensauerteig

Programm 4 Süß

Rosinenbrot
300 ml Wasser
2,5 EL Butter
1,5 EL Honig
1 TL Salz
540 g Weizenmehl Type 405
100 g Rosinen
3/4 Päckchen Trockenhefe

Rosinen-Nuss-Brot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 405
100 g Rosinen
3 EL geh. Walnüsse
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schokoladenbrot

400 ml Milch
100 g Magerquark
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenvollkornmehl
10 EL Kakao
100 g geh. Vollmilchschokolade
1 Päckchen Trockenhefe

Verwenden Sie Vollmilch- oder Zartbitter-schokolade.
Wenn Sie den Teig nach dem Kneten mit 1 EL Milch bestreichen, wird die Kruster dunkler.

Süßes Brot

300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
2 Eier
1,5 TL Salz
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 5 Express

Weißbrot Express

360 ml Wasser
5 EL Öl
4 TL Zucker
4 TL Salz
630 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe

Pfeffer-Mandel-Brot

300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Butter
100 g Mandelblättchen (geröstet)
1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
3/4 Päckchen Trockenhefe

Möhrenbrot

330 ml Wasser
1,5 EL Butter
600 g Mehl Typ 550
90 g fein zerkleinerte Möhren
2 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 6 Teig (kneten)

Pizzateig (für 2 Pizzen)

300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
2 TL Zucker
450 g Weizenmehl Type 405
1 Päckchen Trockenhefe

Vollkornpizzateig

300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
1 EL Honig
450 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenkeime
1 Päckchen Trockenhefe

Rollen Sie den Teig aus und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten gehen. Belegen Sie den Teig nach Wunsch und backen Sie den belegten Pizzateig bei 180°C ca. 20 Minuten.

Kleie-Brötchen

200 ml Wasser
50 g Butter
3/4 TL Salz
1 Ei
3 EL Zucker
500 g Mehl Type 1050
50 g Weizenkleie
1 Päckchen Trockenhefe

Brezeln
200 ml Wasser
1/4 TL Salz
360 g Mehl Type 405
1/2 TL Zucker
1/2 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie den Teig zu Brezeln. Anschließend bestreichen Sie die Brezeln mit 1 verquirlten Ei und streuen grobes Salz darüber (für ca. 12 Brezeln insgesamt 1-2 EL grobes Salz). Die Brezeln bei ca. 230°C ca. 15-20 Minuten backen.

Französische Baguettes
300 ml Wasser
1 EL Honig
1 TL Salz
1 TL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie Laibe aus dem Teig und schneiden die Oberseite der geformten Baguettes schräg an. Lassen Sie den Teig für ca. 30-40 Minuten gehen. Bei ca. 175°C ca. 25 Minuten backen.

Programm 7 Nudelteig

5 Eier (Zimmertemperatur)
oder 300 ml Wasser
250 g Weichweizenmehl Type 405
250 g Hartweizenmehl Type 1050

Programm 8 Buttermilchbrot

Buttermilchbrot (Typ 1)
350 ml Buttermilch
2 EL Butter
2 TL Salz
3 EL Zucker
600 g Weizenmehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Buttermilchbrot (Typ 2)
250 ml Buttermilch
130 ml Wasser
600 g Weizenmehl Type 1050
60 g Roggenmehl Type 997
1,5 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Joghurtbrot
250 ml Wasser oder Milch
150 g Joghurt
1 TL Salz
1 TL Zucker
500 g Mehl Type 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Quarkbrot
200 ml Wasser/Milch
3 EL Öl
260 g Quark (40% Fettgehalt)
600 g Weizenmehl
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 9 Glutenfrei

⚠ **Hinweis:**
Wenn Sie glutenfreie Brote backen wollen, dann reinigen Sie die Backform, die Knethaken und das Gerät besonders gründlich. Schon kleine Restmengen an Mehlstaub können bei glutenempfindlichen Menschen eine allergische Reaktion hervorrufen.

Glutenfreies Kartoffelbrot
440 ml Wasser
1,5 EL Öl
400 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B“ von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1,5 Päckchen Trockenhefe
230 g gekochte Kartoffeln, gepellt und durch die Presse gedrückt

Glutenfreies Joghurtbrot
350 ml Wasser
150 g Naturjoghurt
1,5 EL Öl
1,5 EL Essig
100 g glutenfreies Mehl
(z.B. Hirse, Reis, Buchweizen)
400 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B“ von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1,5 Päckchen Trockenhefe
1 TL Guarkern- oder Johanniskernmehl

Glutenfreies Körnerbrot
250 ml Wasser
200 ml Milch
1,5 EL Öl
500 g glutenfreie Mehlmischung
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1,5 Päckchen Trockenhefe
100 g Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)

Glutenfreies Reisbrot
350 ml Wasser
200 g Naturjoghurt
1,5 EL Öl
1,5 EL Essig
200 g Reismehl
300 g glutenfreie Mehlmischung
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1,5 Päckchen Trockenhefe
1 TL Guarkern- oder Johannisbrotkernmehl

Programm 10 Kuchen

Für dieses Programm eignen sich hervorragend Fertig-Kuchenbackmischungen. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Programm 11 Marmelade

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackautomaten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.
Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm MARMELADE genau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwiegen, in kleine Stücke (max.1 cm) schneiden oder pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „1:1" in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „2:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- Spülen Sie kurz vor Beendigung des Programmes die Marmeladengläser heiß aus.
- Füllen Sie dann die Marmelade in die Gläser und verschließen Sie diese gut.
- Stellen Sie die verschlossenen Gläser für ca. 5 - 10 Minuten auf den Kopf. Dadurch bildet sich ein Vakuum im Glas und die Marmelade bleibt länger frisch.

Orangenmarmelade
350 g Orangen
150 g Zitronen
500 g Gelierzucker

Erdbeermarmelade
500 g Erdbeeren
500 g Gelierzucker
2-3 EL Zitronensaft

Beerenmarmelade
500 g aufgetaute Beeren
500 g Gelierzucker
1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Fehlerbehebung Rezepte

Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?	Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Geben Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit hinzu.
Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden?	So wird der Teig am besten zubereitet. Bei Nutzung der Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie, ob Knethaken und Backform richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten 1/2 bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu. Bei Fertig-Backmischungen: Die Menge der Fertig-Backmischung und der Zutaten wurde nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen der Zutaten.
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn Sie die Zutaten dazugeben sollen. Wenn Sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben, können Nüsse oder Obst durch den Knetvorgang zerkleinert werden.
Das gebackene Brot ist zu feucht.	Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Möglicherweise haben Sie zuviel Hefe verwendet.
Das Brot geht auf und fällt zusammen.	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.
Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Sie können andere Rezepte benutzen, berücksichtigen Sie dabei jedoch die Mengenangaben. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigefügten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von 700 g Mehl. Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigefügten Rezepte.

LIVRET DE RECETTES PAGE

Ce qu'il faut savoir sur les ingrédients

FARINE

Les types de farines courants trouvés dans le commerce comme la farine de blé ou de seigle sont appropriées à la cuisson dans la machine à main (type 405-1150). La désignation des types de farines peut varier selon le pays. Grâce au programme de cuisson "sans gluten", des types de farines sans gluten comme la farine de maïs, de sarrasin ou de pommes de terre peuvent être utilisées. Vous pouvez également utiliser des mélanges pour pâtes prêts à l'emploi. Pour l'ajout de petites parts (10-20%) de graines ou de grosses céréales, les programmes 1 et 2 sont appropriés.
Lorsque la part de farine complète est plus importante (70-95%) utilisez le programme 3. Les variétés de farine suivantes sont utilisées dans le cadre des recettes :

Variété de farine	Description
Type 405	Farine de froment normale
Type 550	Farine de froment de force, pour pâtes à grain fin
Type 997	Farine de seigle normale
Type 812	Farine de froment, pour pains semi-complets clairs
Type 1050	Farine de froment foncée, pour pains semi-complets ou viennoiseries consistantes
Type 1150	Farine de seigle à teneur élevée en sels minéraux

LEVURE

De par le processus de fermentation, la levure décompose les parts de sucre et de glucides contenus dans la pâte, les transforme en dioxyde de carbone et produit ainsi l'effet de gonflement de la pâte. La levure est disponible sous différentes formes : comme levure sèche, levure fraîche ou levure à fermentation rapide. Pour l'utilisation de l'appareil de cuisson pour le pain, nous recommandons l'utilisation de la levure sèche, étant donné que les meilleurs résultats sont ici atteints. Lors de l'utilisation de levure fraîche à la place de levure sèche, les indications figurant sur l'emballage sont ici décisives. En règle générale, 1 sachet de levure sèche correspond à 21 g de levure fraîche et est approprié pour env. 500 g de farine. Conservez toujours la levure au réfrigérateur, étant donné que la chaleur l'avarie. Contrôlez si la date limite de consommation n'est pas dépassée. Après ouverture de l'emballage, de la levure non utilisée doit être très bien emballée et être conservée au réfrigérateur.

Remarque :
Dans la création des recettes de ce mode d'emploi, l'utilisation de la levure sèche a été prise comme base.

SUCRE

Le sucre a une influence importante sur le degré de dorage et le goût du pain. Le sucre déclenche le processus de fermentation de la levure et entraîne une levée optimale et plus rapide de la pâte. Pour les recettes de ce mode d'emploi, nous partons du principe que du sucre cristallisé est utilisé. N'utilisez pas de sucre glace, sauf si cela est explicitement spécifié. De l'aspartam n'est pas approprié en remplacement du sucre.

SEL

Le sel joue un rôle important pour le goût et le degré de doré du pain. Le sel empêche également la fermentation de la levure. Pour cette raison, ne dépassez pas les quantités de sel indiquées dans les recettes. Pour des raisons diététiques, le sel peut être totalement supprimé. Dans ce cas, le pain peut gonfler plus qu'à l'habitude.

LIQUIDES

Pour la fabrication du pain, des liquides comme le lait, l'eau ou de la poudre de lait diluée dans de l'eau peuvent être utilisées. Le lait accroît le goût du pain et ramollit la croûte, tandis que de l'eau pure a pour effet de rendre la croûte du pain plus croustillante. Dans certains recettes, l'utilisation de jus de fruits est spécifiée afin d'attribuer une note particulière au goût du pain.

OEUFS

Les oeufs enrichissent le pain et lui confèrent une structure plus tendre. Pour la cuisson selon les recettes de ce mode d'emploi, utilisez des oeufs de catégorie supérieure.

GRAISSES : GRAISSE DE CUISSON, BEURRE, HUILE

Les graisses de cuisson, le beurre et l'huile ramollissent un pain fabriqué avec de la levure. Le pain à la française doit sa croûte unique en son genre et sa structure à ses ingrédients à faible taux de graisse. Le pain qui est cependant fabriqué avec de la graisse, reste cependant frais plus longtemps. Si vous utilisez du beurre juste sorti du réfrigérateur, coupez ce dernier en petits morceaux afin d'optimiser l'amalgame avec la pâte pendant la phase de pétrissage.

SANS GLUTEN

La maladie coeliaque, également appelée sprue chez les adultes, est une maladie chronique qui est déclenchée par la consommation de denrées contenant du gluten. Le gluten protidique contenu dans le blé et l'épautre (gliadine) et les graines de protides similaires contenues dans le seigle, l'orge et l'avoine conduisent à une détérioration des muqueuses de l'intestin grêle. Les personnes atteintes de cette maladie peuvent alors uniquement consommer les pains spéciaux achetés dans des magasins de produits diététiques ou des pains fabriqués dans la propre cuisine avec des farines sans gluten. Faire cuire des pains et des gâteaux avec de la farine sans gluten exige cependant un certain exercice.

Les farines sans gluten ont besoin d'un temps de cuisson plus long pour l'absorption des liquides et disposent de propriétés de gonflement différentes. Les farines sans gluten doivent être liées à des produits légers sans gluten ou être assouplies Il s'agit par exemple de poudre à lever au tartre, de levure, de levain, de produits de fermentation à base de maïs ou de farine de graines de guar, de farine de graine de caroube, de kuzu, de pectine, de fécule ou de carraghénanes. De plus, il faut renoncer au goût du pain habituel. La consistance des pains sans gluten est également différente de celle des pains fabriqués avec de la farine de blé.

MESURE DES INGRÉDIENTS

Avec notre machine à pain, vous obtenez les verres mesureurs suivants livrés qui vous aideront pour la mesure des ingrédients :

1 verre gradué avec indication des quantités

1 grande cuillère graduée, correspond à une cuillère à soupe (CS)

1 petite cuillère graduée, correspond à une cuillère à café (CC)

Posez le verre mesureur sur une surface plane. Veillez également à ce que les quantités correspondent exactement aux lignes de mesure. Lors de la mesure d'ingrédients secs, veillez à ce que le verre mesureur ne soit pas humide.

Conseils de cuisson

Faire cuire du pain dans différentes régions climatiques

Dans des régions à plus grande altitude, la faible pression de l'air conduit à une fermentation plus rapide de la levure. Pour cette raison, la quantité de levure ici nécessitée est moins importante. Dans des régions sèches, la farine est plus sèche et exige donc une quantité de liquide plus importante. Dans des régions humides, la farine est plus humide et absorbe donc moins de liquide. Vous avez ici besoin d'un peu plus de farine.

Mélange pour pâte tout prêt

Pour cet appareil de cuisson pour le pain, vous pouvez également utiliser des mélanges pour pâtes tout prêts. Pour cela, tenez compte des indications du fabricant.
Dans le tableau, vous trouvez des exemples de conversion de quelques mélanges prêts à l'emploi pour faire du pain.

Couper et conserver le pain

Vous obtenez les meilleurs résultats lorsque vous posez le pain sur une grille avant de le couper et le laisser refroidir pendant 15 à 30 minutes. Utilisez une machine à couper le pain ou un couteau tranchant pour couper le pain. Le pain entamé peut être conservé à température ambiante pendant trois jours maximum, dans des sachets fraîcheur ou dans des sachets en plastique. Pour une durée de conservation plus longue, (jusqu'à 1 mois) il est recommandé de congeler le pain. Etant donné que le pain fabriqué à la maison ne contient pas d'agents conservateurs, il s'avarie plus rapidement que du pain fabriqué industriellement.

Mélange pour pâte	**Pour un pain de 750 g environ**
Pain aux graines vital	Mélange pour pâte de 500 g 350 ml d'eau
Pain aux graines de tournesol	Mélange pour pâte de 500 g 350 ml d'eau
Pain complet rustique	Mélange pour pâte de 500 g 370 ml d'eau
Pain paysan	Mélange pour pâte de 500 g 350 ml d'eau
Ciabatta	mélange pour pâte de 500 g 360 ml d'eau 1 CC d'huile d'olive

Les mélanges à pâte prêts à l'emploi vendus dans les magasins Lidl sont particulièrement adaptés pour cette machine à pain.

Recettes pour env. 1000g de pain respectif

Remarque : Afin d'obtenir un meilleur résultat de cuisson, préparez la pâte avec un mixeur. Mettez ensuite la pâte prête dans la forme de cuisson. Avec la touche "Quantité de pâte", réglez le poids sur 1000 g. Sélectionnez le degré de brunissement souhaité de votre pain.
Notez bien que les indications de quantité sont des valeurs d'orientation. De légères divergences peuvent se produire lors des résultats de cuisson.

Programme 1 Normal

Pain aux graines de tournesol
300 ml de lait tiède
1 CS de beurre
540 g de farine type 550
5 CS de graines de tournesol
1 CC de sel
1/2 CC de sucre
1 sachet de levure sèche

Pain au levain
50 g de levain
350 ml d'eau
1,5 CS de beurre
1,5 CC de sel
1 CC de sucre
180 g de farine type 997
360 g de farine type 1050
1 sachet de levure sèche

Pain paysan
300 ml de lait
1,5 CC de sel
2 oeufs
1,5 CS de beurre/margarine
540 g de farine type 1050
1 CS de sucre
3/4 sachet de levure sèche

Pain aux pommes de terre
300 ml d'eau /de lait
2 CS de beurre
1 oeuf
90 g de pommes de terre cuites et écrasées
1 CC de sel
2 CS de sucre
540 g de farine type 550
1 sachet de levure sèche

Pain aux herbes
350 ml de petit-lait
1 CC de sel
1,5 CS de beurre
1 CS de sucre
540 g de farine type 550
4 CS de persil finement haché
3/4 sachet de levure sèche

Pain pizza
300 ml d'eau
1 CS d'huile
1 CC de sel
1 CC de sucre
1 CC d'origan séché
2 CS de parmesan râpé
50 g de salami finement haché
540 g de farine type 550
3/4 sachet de levure sèche

Pain à la bière
150 ml d'eau
150 ml de bière blonde
540 g de farine type 550
3 CS de farine de sarrasin
1,5 CS de son
1 CC de sel
3 CS de graines de sésame
1,5 CS d'extrait de malt (sirop)
1/2 sachet de levure sèche
150 ml de préparation au levain

Pain au maïs
350 ml d'eau
1 CS de beurre
540 g de farine type 550
3 CS de semoule de maïs
1/2 pomme hachée avec la peau
3/4 sachet de levure sèche

Programme 2 Léger

Pain blanc "classique"
320 ml d'eau /de lait
2 CS de beurre
1,5 CC de sel
2 CS de sucre
600 g de farine de blé type 550
1 sachet de levure sèche

Pain blanc clair
320 ml d'eau
20 g de beurre
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
600 g de farine de blé type 405
1 sachet de levure sèche
1 oeuf

Pain au miel
320 ml d'eau
1,5 CC de sel
2,5 CC d'huile d'olive
1,5 CS de miel
600 g de farine type 550
1 sachet de levure sèche

Pain aux graines de pavot
300 ml d'eau
540 g de farine type 550
1 CC de sucre
1 CC de sel
75 g de graines de pavot moulues
1 CS de beurre
1 prisée de noix de muscat
3/4 sachet de levure sèche
1 CS de parmesan râpé

Pain au poivron
310 ml d'eau
1,5 CC de sel
1,5 CC d'huile
1,5 CC de poudre de poivron
530 g de farine type 812
1 sachet de levure sèche
130 g de poivrons rouges, finement coupés en cubes

Programme 3 Pain complet

Pain complet à la farine de seigle
75 g de levain
325 ml d'eau chaude
2 CS de miel de sapin
350 g de farine de seigle complet
150 g de farine de blé complet
1 CS de farine de graines de caroube
1/2 CS de sel
1 sachet de levure sèche

Pain à l'épautre
350 ml de petit-lait
360 g de farine d'épautre complet
90 g de farine de seigle complet
90 g de gruau d'épautre
50 g de graines de tournesol
1 CC de sel
1/2 CC de sucre
75 ml de préparation au levain
3/4 sachet de levure sèche

Pain aux gruaux de blé
350 ml d'eau
1 CC de sel
2 CS de beurre
1,5 CS de miel
360 g de farine type 1050
180 g de farine de blé complet
50 g de gruaux de blé
3/4 sachet de levure sèche

Pain complet
350 ml d´eau
25 g de beurre
1 CC de sel
1 CC de sucre
270 g de farine type 1050
270 g de farine de blé complet
3/4 sachet de levure sèche

Pain de seigle
300 ml d'eau
1,5 CS de beurre
1,5 CS de vinaigre
1 CC de sel
1,5 CS de sucre
180 g de farine de blé type 1150
360 g de farine type 1050
1 sachet de levure sèche

Pain aux sept céréales
300 ml d'eau
1,5 CS de beurre
1 CC de sel
2,5 CS de sucre
240 g de farine type 1050
240 g de farine de blé complet
60 g de flocons 7 céréales
3/4 sachet de levure sèche

Pain noir
400 ml d'eau chaude
160 g de farine de blé type 550
200 g de gruaux de farine de seigle complet
180 g de gruaux de seigle fins
1 CC de sel
100 g de graines de tournesol
100 ml de sirop foncé de betterave
1 sachet de levure sèche
1 sachet de levain sec

Programme 4 Sucré

Pain aux raisins
300 ml d'eau
2,5 CS de beurre
1,5 CS de miel
1 CC de sel
540 g de farine de blé type 405
100 g de raisins
3/4 sachet de levure sèche

Pain aux raisins et aux noix
300 ml d'eau
1,5 CS de beurre
1 CC de sel
1 CS de sucre
540 g de farine type 405
100 g de raisins
3 CS de noix hachées
3/4 sachet de levure sèche

Pain au chocolat
400 ml de lait
100 g de fromage blanc maigre
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
600 g de farine de blé complet
10 CS de chocolat
100 g de chocolat au lait haché
1 sachet de levure sèche
Utilisez du chocolat au lait ou du chocolat noir. Si vous badigeonnez la pâte avec 1 CS de lait après le pétrissage, la croûte sera plus foncée.

Pain sucré
300 ml d'eau /de lait
2 CS de beurre
2 oeufs
1,5 CC de sel
1,5 CS de miel
600 g de farine type 550
1 sachet de levure sèche

Programme 5 Express

Pain blanc express
360 ml d'eau
5 CS d'huile
4 CC de sucre
4 CC de sel
630 g de farine de blé type 405
1 sachet de levure sèche

Pain aux amandes et au poivre
300 ml d'eau
540 g de farine type 550
1 CC de sel
1 CC de sucre
2 CS de beurre
100 g d'amandes effilées (grillées)
1 CS de graines de poivre vert marinées
3/4 sachet de levure sèche

Pain aux carottes
330 ml d'eau
1,5 CS de beurre
600 g de farine type 550
90 g de carottes finement finement hachées
2 CC de sel
1,5 CC de sucre
1 sachet de levure sèche

Programme 6 Pâte (pétrir)

Pâte à pizza (pour 2 pizzas)
300 ml d'eau
1 CS d'huile d'olive
3/4 CC de sel
2 CC de sucre
450 g de farine de blé type 405
1 sachet de levure sèche

Pâte à pizza complète
300 ml d'eau
1 CS d'huile d'olive
3/4 CC de sel
1 CS de miel
450 g de farine de blé complet
50 g de germes de blé
1 sachet de levure sèche

Déroulez la pâte et laissez-la gonfler pendant env. 10 minutes. Posez la garniture de votre choix sur la pâte et faites cuire la pâte à pizza avec la garniture à 180°C pendant environ 20 minutes.

Petits pains au son
200 ml d'eau
50 g de beurre
3/4 CC de sel
1 oeuf
3 CS de sucre
500 g de farine type 1050
50 g de son de blé
1 sachet de levure sèche

Bretzel
200 ml d'eau
1/4 CC de sel
360 g de farine type 405
1/2 CC de sucre
1/2 sachet de levure sèche

Formez la pâte pour en faire des bretzels. Badigeonnez ensuite les bretzels avec 1 oeuf et saupoudrez de gros sel (pour env. 12 bretzels 1 à 2 CS de gros sel). Faites cuire les bretzels à 230°C pendant env. 15 à 20 minutes.

Baguettes françaises
300 ml d'eau
1 CS de miel
1 CC de sel
1 CC de sucre
540 g de farine type 550
1 sachet de levure sèche

Formez une baguette avec la pâte et coupez le côté supérieur des baguettes en biais. Laissez gonfler la pâte pendant env. 30 à 40 minutes. Faites cuire à 175°C pendant env. 25 minutes.

Programme 7 Pâte à pâtes

5 oeufs (à température ambiante) ou 300 ml d'eau
250 g de farine de blé doux type 405
250 g de farine de blé dur type 1050

Programme 8 Pain au petit-lait

Pain au babeurre (type 1)
350 ml de petit-lait
2 CS de beurre
2 CC de sel
3 CS de sucre
600 g de farine de blé type 1050
1 sachet de levure sèche

Pain au babeurre (type 2)
250 ml de petit-lait
130 ml d'eau
600 g de farine de blé type 1050
60 g de farine de blé type 997
1,5 CC de sel
1 sachet de levure sèche

Pain au yaourt
250 ml d'eau /de lait
150 ml de yaourt au lait entier
1 CC de sel
1 CS de sucre
500 g de farine type 550
3/4 sachet de levure sèche

Pain au fromage blanc
200 ml d'eau /de lait
3 CS d'huile
260 g de fromage blanc (40% de graisse)
600 g de farine de blé
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1 sachet de levure sèche

Programme 9 Sans gluten

⚠ **Remarque:**
Si vous souhaitez cuire des pains sans gluten, il faut procéder à un nettoyage particulièrement soigneux de la forme de cuisson, des pétrins et de l'appareil. Même de petits résidus de poussière de farine peuvent provoquer une réaction allergique auprès de personnes sensible au gluten.

Pain aux pommes de terre sans gluten
440 ml d'eau
1,5 CS d'huile
400 g mélange de farine sans gluten
("Mix B" de Schär par ex.)
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1,5 sachet de levure sèche
230 g de pommes de terre cuites, pelées et passées à la presse.

Pain au yaourt sans gluten
350 ml d'eau
150 g de yaourt nature
1,5 CS d'huile
1,5 CS de vinaigre
100 g de farine sans gluten (millet, riz sarrasin par ex.)
400 g mélange de farine sans gluten
("Mix B" de Schär par ex.)
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1,5 sachet de levure sèche
1 CC de farine de graines de caroube ou de guar

Pain aux graines sans gluten
250 ml d'eau
200 ml de lait
1,5 CS d'huile
500 g de mélange de farine sans gluten
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1,5 sachet de levure sèche
100 g de graines (graines de tournesol par ex.)

Pain au riz sans gluten
350 ml d'eau
200 g de yaourt nature
1,5 CS d'huile
1,5 CS de vinaigre
200 g de farine de riz
300 g de mélange de farine sans gluten
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1,5 sachet de levure sèche
1 CC de farine de graines de caroube ou de guar

Programme 10 Gâteau

Pour ce programme, des mélanges de gâteaux prêts à l'emploi sont parfaitement adaptés. Tenez compte des indications de préparation sur l'emballage.

Programme 11 Confiture

La machine à pain permet de préparer simplement des confitures ou des marmelades.
Cela vaut la peine d'essayer, même si vous ne l'avez jamais fait avant.
Vous obtiendrez ainsi une confiture particulièrement délicieuse. Voici comment procéder :

- Laver des fruits frais et mûrs. Éplucher les pommes, les pêches, les poires et les autres fruits à peau épaisse.
- Toujours respecter les quantités indiquées, qui sont précisément mesurées pour le programme MARMELADE. Autrement, la confiture risque de cuire trop rapidement et de déborder.
- Peser les fruits, les couper en petits morceaux (max. 1 cm) ou les presser en purée et les verser dans le récipient.
- Ajouter le sucre gélifiant « 1:1 » dans la quantité indiquée. N'utilisez que celui-ci et pas de sucre normal ou « 2:1 » de sucre gélifiant, car cela empêcherait la confiture de devenir suffisamment épaisse.
- Mélanger les fruits avec le sucre et démarrez le programme. Celui-ci s'exécute automatiquement.
- Rincez à l'eau très chaude les verres de confitu reavant la fin du programme.
- Remplissez alors les verres de confiture et fermez-les bien.
- Renversez les verres pendant 5 à 10 minutes. Il en résulte un vide dans le verre et la confiture reste fraîche plus longtemps.

Marmelade (orange)
350 g d'oranges
150 g de citrons
500 g de sucre à confiture

Confiture de fraises
500 g de fraises
500 g de sucre à confiture
2 -3 CS de jus de citron

Confiture de fruits rouges
500 g de fruits rouges décongelés
500 g de sucre à confiture
1 CS de jus de citron

Mélangez tous les ingrédients dans la forme de cuisson.

Bon appétit!
Recettes sans garantie.Toutes les indications d'ingrédients et de préparation sont des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos
expériences personnelles. Nous vous souhaitons dans tous les cas de bien réussir vos recettes et un bon appétit.

Si la recette ne réussit pas. Que faire ?

Pourquoi de la farine reste-t-elle quelquefois collée sur mon pain sur le côté de la croûte ?	Votre pâte pourrait être trop sèche. Veillez pour la prochaine fois à la mesure correcte des ingrédients. Ajoutez jusqu'à 1 CC en plus de liquide.
Pourquoi les ingrédients doivent-ils être ajoutés dans un certain ordre ?	La pâte est préparée de manière optimale de cette façon. Lors de l'utilisation de la fonction de minuterie, vous empêchez que la levure se mélange avec le liquide avant que la pâte soit pétrie.
Pourquoi la pâte est-elle pétrie seulement partiellement ?	Contrôlez si les couteaux de pétrissage et les formes de cuisson sont correctement insérés. Contrôlez également la consistance de la pâte et ajoutez une ou plusieurs fois 1/2 à 1 CS de liquide ou de farine après le pétrissage. Dans le cas de mélanges pour pâtes tout prêts : la quantité du mélange pour pâte tout prêt et des ingrédients n'ont pas été adaptée à la capacité de la petite forme de cuisson. Réduisez les quantités des ingrédients.
Pourquoi le pain n'a-t-il pas gonflé ?	La levure utilisée était trop vieille ou aucune levure n'a été ajoutée.
Quand les noix et les fruits secs sont-ils ajoutés à la pâte?	Un signal acoustique retentit lorsque vous devez ajouter les ingrédients. Si vous pouvez ajouter déjà ces ingrédients à la pâte dès le début, les noix ou les fruits peuvent être réduits en morceaux par la procédure de pétrissage.
Le pain cuit est trop humide.	Contrôlez également la consistance de la pâte 5 minutes après le début de la procédure de pétrissage et ajoutez de farine.
Des bulles d'air se présentent sur la surface du pain.	Vous avez éventuellement utilisé trop de levure.
Le pain gonfle et s'affaisse.	Le pain gonfle peut-être trop rapidement. Pour éviter cela, réduisez la quantité d'eau et / ou augmentez la quantité de sel et / ou réduisez la quantité de levure.
Est-ce que d'autres recettes peuvent être utilisées?	Vous pouvez utiliser d'autres recettes, tenez cependant compte des indications de quantité. Familiarisez-vous avec l'appareil et les recettes jointes avant d'essayer vos propres recettes. Ne dépassez jamais la quantité de 700 g de farine. Lors de l'adaptation de vos recettes, orientez-vous aux indications de quantités des recettes ci-jointes.

RICETTARIO PAGINA

Informazioni importanti sugli ingredienti

FARINA

Si può utilizzare la maggior parte dei tipi di farina in vendita, come farina di frumento o di segale (tipo 405-1150). Le denominazioni dei tipi di farina possono variare a seconda della nazione. Tramite il programma di cottura "Senza glutine" è possibile utilizzare tipi di farina senza glutine, come ad es. farina di mais, grano saraceno o fecola di patate. Si possono utilizzare anche preparati per panificazione già pronti. Per l'aggiunta di piccole quantità (10-20%) di granaglie o crusca, sono indicati i programmi 1 e 2.

Per quantità maggiori costituite da farina integrale (70-95%) usare il programma 3. Nelle ricette vengono utilizzati i seguenti tipi di farina:

Tipi di farina	Descrizione
Tipo 405	Farina di frumento normale
Tipo 550	Farina di frumento per panificazione, per un impasto finemente poroso
Tipo 997	Farina normale di segale
Tipo 812	Farina di frumento per pane misto chiaro
Tipo 1050	Farina di frumento integrale per pane misto o prodotti da forno integrali
Tipo 1150	Farina di segale ad alto contenuto di minerali

LIEVITO

Con il processo di lievitazione, il lievito separa gli zuccheri e i carboidrati contenuti nell'impasto, si trasforma in anidride carbonica e in tal modo fa lievitare l'impasto per il pane. Il lievito è disponibile in diverse forme: lievito secco, lievito fresco o lievito a fermentazione rapida. Per un risultato ottimale con la macchina per il pane, raccomandiamo di utilizzare lievito secco.

Se si utilizza lievito fresco invece che secco, rispettare le indicazioni sulla confezione.

Di regola, una 1 bustina di lievito secco corrisponde a ca. 21 g di lievito fresco ed è sufficiente per ca. 500 g di farina. Conservare il lievito sempre in frigorifero perché al calore si deteriora. Controllare che non sia trascorsa la data di scadenza. Dopo l'apertura della confezione, il lievito non utilizzato dev'essere accuratamente richiuso e conservato in frigorifero.

Avvertenza:

la preparazione delle ricette contenute in queste istruzioni si basa sull'uso di lievito secco.

ZUCCHERO

Lo zucchero influisce molto sul grado di doratura e sul gusto del pane. Lo zucchero mette in moto il processo di lievitazione e l'impasto cresce meglio e più rapidamente. Per le ricette contenute in queste istruzioni si presuppone che venga usato zucchero semolato. Non utilizzare zucchero a velo se non espressamente specificato.

I dolcificanti non sono adatti a sostituire lo zucchero.

SALE

Il sale è importante per il gusto e per il grado di doratura. Il sale agisce anche da inibitore sulla lievitazione. Non superare le dosi di sale indicate nelle ricette. Per motivi dietetici, è possibile fare a meno del sale. In questo caso il pane può lievitare più del solito.

LIQUIDI

Per la preparazione del pane, si possono usare liquidi come latte, acqua o latte in polvere disciolto in acqua. Il latte arricchisce il sapore del pane e rende morbida la crosta, mentre l'acqua pura rende la crosta più croccante. In alcune ricette si specifica l'uso di succhi di frutta in modo da conferire al pane un gusto particolare.

UOVA

Le uova arricchiscono il pane e gli conferiscono una struttura più morbida. Per realizzare le ricette contenute in queste istruzioni, utilizzare uova di dimensioni maggiori.

GRASSI: GRASSO ALIMENTARE, BURRO, OLIO

I grassi alimentari, il burro e l'olio rendono friabile il pane lievitato. Il pane di tipo francese ha una crosta e una consistenza uniche grazie agli ingredienti privi di grassi. Il pane contenente grassi rimane tuttavia fresco più a lungo. Se si usa burro prelevato direttamente dal frigorifero, tagliarlo in piccoli pezzi in modo da garantire un amalgama ottimale con gli altri ingredienti durante la lavorazione dell'impasto.

SENZA GLUTINE

La celiachia è una malattia cronica i cui sintomi si manifestano in concomitanza all'assunzione di vivande contenenti glutine. Il glutine, proteina contenuta nel frumento e nella spelta, nonché in altri cereali glutinosi come segale, orzo e avena, nei soggetti malati di celiachia comporta il danneggiamento della mucosa dell'intestino tenue. Pertanto, tali soggetti possono consumare solo pane speciale acquistato in negozi specializzati o cotto in proprio, e prodotto con farina priva di glutine. Per preparare pane e dolci con farine senza glutine, tuttavia, è necessaria una certa esperienza. Tali farine, infatti, necessitano di tempi più lunghi per l'assorbimento dei liquidi e hanno caratteristiche di lievitazione diverse. Le farine senza glutine devono inoltre essere mescolate ad agenti lievitanti anch'essi privi di glutine, come ad esempio acido tartarico, lievito, lievito madre ottenuto da farina di mais o di riso, fermenti di panificazione a base di mais o addensanti come farina di semi di guar, farina di carrube, kuzu, pectina, amido di maranta o carrageenani. Si deve inoltre rinunciare all'abituale gusto del pane. Anche la consistenza del pane senza glutine è diversa da quella degli altri pani di frumento.

MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Insieme al forno automatico per il pane, si trovano in dotazione i seguenti contenitori graduati che hanno la funzione di facilitare la misurazione degli ingredienti:

1 recipiente graduato con le indicazioni della quantità
1 cucchiaio graduato grande, corrispondente a un cucchiaio da cucina
1 cucchiaio graduato piccolo, corrispondente a un cucchiaino da tè

Posizionare il misurino su una superficie piana. Controllare che le quantità corrispondano esattamente alla linea di misurazione. Quando si misurano ingredienti secchi, verificare che il recipiente graduato sia asciutto.

Consigli di cottura

Cottura in diverse zone climatiche

In zone ad altitudini elevate, a causa della bassa pressione atmosferica, la lievitazione avviene più velocemente. Pertanto, in tal caso è necessaria una minore quantità di lievito.
Nelle regioni con clima secco la farina è più secca e necessita per questo di più liquidi.
Nelle regioni con clima umido, la farina è più umida e assorbe quindi meno liquidi. In questo caso è necessaria più farina.

Preparati per panificazione pronti

Con questa macchina per il pane possono essere utilizzati anche preparati pronti per panificazione. Osservare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.
La tabella contiene esempi di conversione di alcuni preparati pronti di panificazione.

Taglio e conservazione del pane.

I migliori risultati si ottengono collocando il pane appena cotto su una griglia, e facendolo raffreddare per 15-30 minuti prima di affettarlo.
Utilizzare un'affettatrice o un coltello dentellato.
Il pane non consumato può essere conservato a temperatura ambiente per un massimo di tre giorni in sacchetti per la conservazione dei cibi o contenitori in plastica. Per ottenere periodi di conservazione più lunghi (fino a 1 mese,) è necessario congelarlo.

Preparato per pane	**per un pane da ca. 750 g**
Pane ai cereali	500 g di preparato pronto per panificazione 350 ml di acqua
Pane ai semi di girasole	500 g di preparato pronto per panificazione 350 ml di acqua
Pane integrale contadino	500 g di preparato pronto per panificazione 370 ml di acqua
Pane casereccio	500 g di preparato pronto per panificazione 350 ml di acqua
Ciabatta	500 g di preparato pronto per panificazione 360 ml di acqua 1 cucchiaini di olio d'oliva

Per queste macchine per il pane sono particolarmente idonei i preparati pronti per panificazione che si trovano da Lidl. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Ricette per circa 1000 g di pane

Avvertenza: per ottenere un risultato di cottura migliore, preparare la pasta con un mixer e, una volta pronta, collocarla nello stampo di cottura. Con il tasto "Peso del pane" impostare il peso di 1000 g. Selezionare il grado di doratura desiderato per il pane. Tenere presente che le quantità indicate rappresentano dei valori indicativi. Il risultato di cottura può essere soggetto a qualche oscillazione di peso.

Programma 1 Normale

Pane ai semi di girasole
300 ml di latte tiepido
1 cucchiaio di burro
540 g di farina tipo 550
5 cucchiai di semi di girasole
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Pane a pasta acidula
50 g di lievito selvaggio
350 ml di acqua
1,5 cucchiai di burro
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di zucchero
180 g di farina tipo 997
360 g di farina tipo 1050
1 pacchetto di lievito secco

Pane casereccio
300 ml di latte
1,5 cucchiaini di sale
2 uova
1,5 cucchiai di burro/margarina
540 g di farina tipo 1050
1 cucchiaio di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Pane alle patate
300 ml di acqua/latte
2 cucchiai di burro
1 uovo
90 g di patate bollite e schiacciate
1 cucchiaino di sale
2 cucchiai di zucchero
540 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Pane alle erbe
350 ml di latte cagliato
1 cucchiaino di sale
1,5 cucchiai di burro
1 cucchiaio di zucchero
540 g di farina tipo 550
4 cucchiai di prezzemolo sminuzzato
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane pizza
300 ml di acqua:
1 cucchiaio di olio
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di origano
2 cucchiai di parmigiano grattugiato
50 g di salame tagliuzzato
540 g di farina tipo 550
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane alla birra
150 ml di acqua
150 ml di birra chiara
540 g di farina tipo 550
3 cucchiai di farina di grano saraceno
1,5 cucchiai di crusca
1 cucchiaino di sale
3 cucchiai di semi di sesamo
1,5 cucchiai di estratto di malto (sciroppo)
1/2 pacchetto di lievito secco
150 ml di miscela per lievito selvaggio

Pane al mais
350 ml di acqua
1 cucchiaio di burro
540 g di farina tipo 550
3 cucchiai di semola di mais
1/2 mela tritata con la buccia
3/4 di pacchetto di lievito secco

Programma 2 Morbido

Pane bianco „classico"
320 ml di acqua/latte
2 cucchiai di burro
1,5 cucchiaini di sale
2 cucchiai di zucchero
600 g di farina di frumento tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Pane bianco chiaro
320 ml di acqua
20 g di burro
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
600 g di farina di frumento tipo 405
1 pacchetto di lievito secco
1 uovo

Pane al miele
320 ml di acqua
1,5 cucchiaini di sale
2,5 cucchiaini di olio d'oliva
1,5 cucchiai di miele
600 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Pane al papavero
300 ml di acqua:
540 g di farina tipo 550
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
75 g di papavero macinato
1 cucchiaio di burro
1 presa di noce moscata
3/4 di pacchetto di lievito secco
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato

Pane alla paprika
310 ml di acqua
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di olio
1,5 cucchiaini di paprika in polvere
530 g di farina tipo 812
1 pacchetto di lievito secco
130 g di peperoni rossi a dadini

Programma 3 Integrale

Pane integrale di segale
75 g di pasta acida
325 ml di acqua calda
2 cucchiai di miele di abete
350 g di farina integrale di segale
150 g di farina integrale di frumento
1 cucchiaio di farina di semi di carrube
1/2 cucchiaio di sale
1 pacchetto di lievito secco

Pane di spelta
350 ml di latte cagliato
360 g di farina integrale di spelta
90 g di farina integrale di segale
90 g di grani di spelta
50 g di semi di girasole
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di zucchero
75 ml di miscela per lievito selvaggio
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane ai chicchi di frumento
350 ml di acqua
1 cucchiaino di sale
2 cucchiai di burro
1,5 cucchiai di miele
360 g di farina tipo 1050
180 g di farina integrale di frumento
50 g di chicchi di frumento
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane integrale
350 ml di acqua
25 g di burro
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
270 g di farina tipo 1050
270 g di farina integrale di frumento
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane di segale
300 ml di acqua:
1,5 cucchiai di burro
1,5 cucchiai di aceto
1 cucchiaino di sale
1,5 cucchiai di zucchero
180 g di farina di segale tipo 1150
360 g di farina tipo 1050
1 pacchetto di lievito secco

Pane ai sette cereali
300 ml di acqua:
1,5 cucchiai di burro
1 cucchiaino di sale
2,5 cucchiai di zucchero
240 g di farina tipo 1050
240 g di farina integrale di frumento
60 g di fiocchi ai sette cereali
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane nero
400 ml di acqua calda
160 g di farina di frumento tipo 550
200 g di semi di segale tritati a grana grossa
180 g di semi di segale tritati a grana fine
1 cucchiaino di sale
100 g di semi di girasole
100 ml di sciroppo di barbabietola scuro
1 pacchetto di lievito secco
1 pacchetto di lievito selvaggio secco

Programma 4 Dolce

Pane all'uvetta
300 ml di acqua:
2,5 cucchiai di burro
1,5 cucchiai di miele
1 cucchiaino di sale
540 g di farina di frumento tipo 405
100 g di uvetta
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane all'uvetta e noci
300 ml di acqua:
1,5 cucchiai di burro
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di zucchero
540 g di farina tipo 405
100 g di uvetta
3 cucchiai di noci tritate
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane al cioccolato
400 ml di latte
100 g di formaggio quark magro
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
600 g di farina integrale di frumento
10 cucchiai di cacao
100 g di cioccolata al latte tritata
1 pacchetto di lievito secco

Utilizzare cioccolata al latte o semifondente. Cospargendo la superficie della pasta, dopo la lavorazione, con un cucchiaio di latte, la superficie risulterà più scura.

Pane dolce
300 ml di acqua/latte
2 cucchiai di burro
2 uova
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiai di miele
600 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Programma 5 Express

Pane bianco Express
360 ml di acqua
5 cucchiai di olio
4 cucchiaini di zucchero
4 cucchiaini di sale
630 g di farina di frumento tipo 405
1 pacchetto di lievito secco

Pane al pepe e alle mandorle
300 ml di acqua:
540 g di farina tipo 550
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiai di burro
100 g di mandorle in foglie (tostate)
1 cucchiaino di grani di pepe verde
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane alle carote
330 ml di acqua
1,5 cucchiai di burro
600 g di farina tipo 550
90 g di carote finemente tritate
2 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Programma 6 Impasto

Impasto per pizza (per 2 pizze)
300 ml di acqua:
1 cucchiaio di olio d'oliva
3/4 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di zucchero
450 g di farina di frumento tipo 405
1 pacchetto di lievito secco

Pasta integrale per pizza
300 ml di acqua:
1 cucchiaio di olio d'oliva
3/4 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di miele
450 g di farina integrale di frumento
50 g di germe di grano
1 pacchetto di lievito secco

Arrotolare la pasta e farla lievitare per circa 10 minuti. Guarnire la pasta a piacere e infornarla a 180°C per circa 20 minuti.

Panini alla crusca
200 ml di acqua
50 g di burro
3/4 cucchiaini di sale
1 uovo
3 cucchiai di zucchero
500 g di farina tipo 1050
50 g germe di grano
1 pacchetto di lievito secco

Brezel (ciambelle salate tedesche dalla tipica forma a 8)
200 ml di acqua
1/4 cucchiaino di sale
360 g di farina tipo 405
1/2 cucchiaino di zucchero
1/2 pacchetto di lievito secco

Con la pasta modellare dei brezel. Infine, spennellare i brezel con 1 uovo sbattuto e cospargerli di sale grosso (per ca. 12 brezel in totale 1-2 cucchiai di sale grosso). Infornare i brezel a circa 230°C per circa 15-20 minuti.

Baguette francesi
300 ml di acqua:
1 cucchiaio di miele
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
540 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Formare delle baguette dalla pasta e intaccarne la superficie con dei tagli obliqui. Fare lievitare la pasta per circa 30-40 minuti. Infornare a ca. 175°C per ca. 25 minuti.

Programma 7 Impasto per pasta

5 uova (a temperatura ambiente)
o 300 ml di acqua
250 g di farina tipo 405
250 g di farina di grano duro tipo 1050

Programma 8 Pane al latticello

Pane al latte cagliato (tipo 1)
350 ml di latte cagliato
2 cucchiai di burro
2 cucchiaini di sale
3 cucchiai di zucchero
600 g di farina di frumento tipo 1050
1 pacchetto di lievito secco

Pane al latte cagliato (tipo 2)
250 ml di latte cagliato
130 ml di acqua
600 g di farina di frumento tipo 1050
60 g di farina di segale tipo 997
1,5 cucchiaini di sale
1 pacchetto di lievito secco

Pane allo yogurt
250 ml di acqua/latte
150 g di yogurt
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
500 g di farina tipo 550
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane al quark
200 ml di acqua/latte
3 cucchiai di olio
260 g di quark (40% di grasso)
600 g di farina di frumento
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Programma 9 Senza glutine

⚠ **Avviso:**
se si desidera preparare pane privo di glutine, è necessario pulire con particolare accuratezza lo stampo di cottura, i ganci da impasto e l'apparecchio. Anche piccole quantità di polvere di farina possono scatenare una reazione allergica nelle persone sensibili al glutine.

Pane alle patate senza glutine
440 ml di acqua
1,5 cucchiai di olio
400 g di miscele di farine senza glutine
(ad es. „Mix B" di Schär)
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1,5 pacchetti di lievito secco
230 g di patate bollite, spellate e schiacciate

Pane allo yogurt senza glutine
350 ml di acqua
150 g yogurt naturale
1,5 cucchiai di olio
1,5 cucchiai di aceto
100 g farina senza glutine
(ad es. di miglio, riso, grano saraceno)
400 g di miscele di farine senza glutine
(ad es. „Mix B" di Schär)
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1,5 pacchetti di lievito secco
1 cucchiaino di farina di semi di guar o di semi di carrube

Pane senza glutine ai semi
250 ml di acqua
200 ml di latte
1,5 cucchiai di olio
500 g di miscela di farine senza glutine
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1,5 pacchetti di lievito secco
100 g di semi (ad es. semi di girasole)

Pane di riso senza glutine
350 ml di acqua
200 g yogurt naturale
1,5 cucchiai di olio
1,5 cucchiai di aceto
200 g di farina di riso
300 g di miscela di farine senza glutine
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1,5 pacchetti di lievito secco
1 cucchiaino di farina di semi di guar o di semi di carrube

Programma 10 Torta

Per questo programma, sono indicati in particolare i preparati per torte prodotti.
Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Programma 11 Marmellata

La confettura o la marmellata può essere preparata rapidamente e facilmente nella macchina per il pane. Si può provare a farla anche se non si ha esperienza in merito. Si otterrà una confettura particolarmente buona e gustosa.
Procedere come segue:
- lavare della frutta fresca e matura. Sbucciare mele, pesche, pere e altra frutta dalla buccia dura.
- Utilizzare sempre le quantità indicate, perché esse sono state esattamente misurate per il programma MARMELLATA. In caso contrario, la massa cuocerà troppo presto e traboccherà.
- Pesare la frutta, tagliarla a pezzetti (max. 1 cm) o ridurla a purea e versarla nel contenitore.
- Aggiungere lo zucchero gelificante "1:1" nella quantità indicata. Utilizzare solo questo zucchero e non il normale zucchero da cucina o gelificante "2:1", perché in tal caso la confettura non si solidificherà.
- Mescolare la frutta con lo zucchero e avviare il programma che avanzerà automaticamente.
- Prima di terminare il programma, lavare i conte nitori della marmellata brevemente con acqua bollente.
- Riempire quindi i contenitori con la marmellata e chiuderli bene.
- Mettere i contenitori di marmellata chiusi a testa in giù per circa 5 - 10 minuti. In tal modo si ot tiene il sottovuoso nel vasetto e la marmellata ri mane fresca più a lungo.

Marmellata di arance
350 g di arance
150 g di limoni
500 g di zucchero gelificante

Marmellata di fragole
500 g di fragole
500 g di zucchero gelificante
2-3 cucchiai di succo di limone

Marmellata di frutti di bosco
500 g di frutti di bosco scongelati
500 g di zucchero gelificante
1 cucchiaio di succo di limone

Mescolare tutti gli ingredienti nello stampo di cottura.

Buon appetito!

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono indicativi. Vi auguriamo comunque una buona riuscita e buon appetito.

Eliminazione degli errori Ricette

Perché a volte il pane presenta un po' di farina sui lati?	L'impasto potrebbe essere troppo asciutto. La prossima volta misurare gli ingredienti con la massima precisione. Aggiungere fino a 1 cucchiaio di liquido in più.
Perché gli ingredienti devono essere aggiunti seguendo un determinato ordine?	Così si prepara l'impasto in modo ottimale. Utilizzando la funzione Timer, si evita che il lievito si mescoli con il liquido prima della lavorazione della pasta.
Perché l'impasto è stato impastato solo in parte?	Controllare che i ganci da impasto e lo stampo di cottura siano stati inseriti correttamente. In caso di preparati pronti per panificazione: la quantità del preparato pronto per panificazione e gli ingredienti non sono stati adeguati alla capacità dello stampo di cottura Ridurre la quantità degli ingredienti.
Perché il pane non è lievitato?	Il lievito utilizzato era troppo vecchio o non è stato aggiunto lievito.
Quando aggiungere frutta e frutta secca all'impasto?	Viene emesso un segnale sonoro per indicare quando è necessario aggiungere altri ingredienti. Se questi ingredienti vengono aggiunti all'impasto già all'inizio, la frutta o la frutta secca potrebbero essere sminuzzati durante il procedimento di impasto.
Il pane cotto è troppo umido.	Controllare la consistenza dell'impasto 5 minuti dopo l'inizio del procedimento di impasto e aggiungere eventualmente della farina.
Sulla superficie del pane si trovano bolle d'aria.	Probabilmente è stato utilizzato troppo lievito.
Il pane lievita e si sgonfia.	Il pane lievita forse troppo velocemente. Per evitarlo, ridurre la quantità di acqua e/o aumentare la quantità di sale e/o ridurre la quantità di lievito.
Si possono utilizzare anche altre ricette?	Si possono utilizzare altre ricette, rispettando comunque le quantità indicate. Prendere familiarità con l'apparecchio e con le ricette contenute nelle istruzioni, prima di provare ricette personali. Non usare mai più di 700 g di farina. Se si adattano ricette personali, orientarsi sulla base delle indicazioni sulle quantità delle ricette contenute nelle istruzioni.

RECEPTENBOEKJE PAGINA

Wetenswaardigheden over ingrediënten

MEEL

U kunt de meeste in de handel verkrijgbare meelsoorten gebruiken, zoals tarwe- of roggemeel (Type 405-1150). De typeaanduidingen van de meelsoorten kunnen per land verschillen. Met het bakprogramma “Glutenvrij” kunt u glutenvrije meelsoorten gebruiken, zoals maïs-, boekweit- of aardappelmeel. U kunt ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.
Voor het toevoegen van kleine delen (10-20%) graankorrels of grof gemalen graan zijn de programma's 1 en 2 geschikt.
Gebruik bij grotere hoeveelheden volkorenmeel (70-95%) programma 3. Bij de recepten worden volgende meelsoorten gebruikt:

Meel-soorten	Beschrijving
Type 405	normaal tarwemeel
Type 550	sterk bakkend tarwemeel, voor deegsoorten met fijne poriën
Type 997	normaal roggemeel
Type 812	tarwemeel, voor lichte rogge-tarwebroden
Type 1050	donker tarwemeel, voor rogge-tarwebroden of hartig gebak
Type 1150	roggemeel met hoog gehalte aan mineralen

GIST

Tijdens het rijsproces splitst de gist de in het deeg aanwezige suikers en koolhydraten, waardoor kooldioxide ontstaat dat het brooddeeg doet rijzen. Gist is in verschillende vormen verkrijgbaar: als droge gist, als verse gist en als snelrijsgist. Wij bevelen voor de broodbakmachine het gebruik van droge gist aan, omdat hiermee de beste resultaten worden bereikt. Bij gebruik van verse gist in plaats van droge gist is de informatie op de verpakking maatgevend.
In de regel komt 1 pakje droge gist overeen met ca. 21g verse gist. Dit is voldoende voor ca. 500g meel. Gist moet altijd worden bewaard in de koelkast, omdat ze door warmte bederft. Let erop dat de uiterste gebruiksdatum niet is verlopen. Na opening van de verpakking dient ongebruikte gist zorgvuldig te worden ingepakt en in de koelkast te worden bewaard.

Opmerking:
Bij de samenstelling van de recepten in deze gebruiksaanwijzing is uitgegaan van het gebruik van droge gist.

SUIKER

Suiker heeft een belangrijke invloed op de bruining en de smaak van het brood. Door de suiker wordt het garingsproces van het gist in gang gezet en het deeg rijst beter en sneller.In de recepten in deze gebruiksaanwijzing wordt uitgegaan van het gebruik van kristalsuiker. Gebruik geen poedersuiker, tenzij dit uitdrukkelijk wordt vermeld.
Zoetstoffen kunnen het gebruik van suiker niet vervangen.

ZOUT

Zout is onmisbaar voor de smaak en de bruining van het brood. Zout heeft ook een vertragende werking op de rijzing. Gebruik daarom niet meer zout dan in de recepten is aangegeven. Als u een dieet volgt kunt u het zout achterwegen laten. In een dergelijk geval kan het brood sterker rijzen dan normaal.

VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen als water, melk en in water opgeloste melkpoeder kunnen voor het bakken van brood worden gebruikt. Melk verbetert de smaak van het brood en geeft een zachtere korst, water daarentegen zorgt voor een knapperige korst. In een aantal recepten wordt het gebruik van vruchtensappen aangegeven om het brood een bepaalde smaak te geven.

EIEREN

Eieren verrijken het brood en geven het een zachte structuur. In de recepten in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruik gemaakt van eieren van de grootste klasse.

VETTEN: BROODVET, BOTER, OLIE

Door het gebruik van broodvet, boter of olie wordt gegist brood zacht. Brood dat op de Franse manier is gebakken, dankt zijn bijzondere korst en structuur aan de vetarme bestanddelen. Brood waarin vet is verwerkt, blijft echter langer vers. Boter die rechtstreeks uit de koelkast komt, moet voor gebruik in kleine stukjes worden gesneden om de menging met het deeg tijdens het kneedproces te bevorderen.

GLUTENVRIJ

Coeliakie, bij volwassenen ook wel spruw genoemd, is een chronische ziekte die wordt veroorzaakt door het nuttigen van etenswaren die gluten bevatten. Tarwe en spelt bevatten het kleefeiwit Gluten (Gliadine) en rogge, gerst en haver bevatten vergelijkbare eiwitkorrels. Deze veroorzaken beschadiging van het slijmvlies van de dunne darm. Er mag dan nog uitsluitend speciaal brood van de reformwinkel of zelfgemaakt brood worden genuttigd, gemaakt met glutenvrije meelsoorten. Brood en gebak bakken met glutenvrije meelsoorten vereist echter enige oefening. Glutenvrije meelsoorten doen langer over de opname van vloeistoffen en hebben andere rijseigenschappen. Glutenvrije meelsoorten moeten ook worden gebonden of worden losgemaakt met glutenvrije losmaakmiddelen. Dit zijn bijvoorbeeld wijnsteenbakpoeder, gist, zuurdeeg uit maïs- of rijstmeel, bakferment op maïsbasis of bindmiddelen zoals guarmeel, johannesbroodmeel, kuzu, pectine, pijlwortelzetmeel of carrageen. Bovendien is de smaak anders dan die van gewoon brood. Ook de consistentie van glutenvrij brood is anders dan die van tarwebroden.

AFPASSEN VAN DE INGREDIËNTEN

Met onze broodbakautomaat worden de volgende maathulpen meegeleverd, die u het afpassen van de ingrediënten kunnen vergemakkelijken:

1 maatbeker met maatstrepen

1 grote maatlepel, overeenkomend met een eetlepel (EL)

1 kleine maatlepel, overeenkomend met een theelepel (TL)

Zet de maatbeker op een vlakke ondergrond. Let op dat de hoeveelheden precies tot de streepjes komen. Bij het afmeten van droge stoffen moet u erop letten dat de maatbeker droog is.

Tips voor bakken

Bakken in verschillende klimaatzones

In hogergelegen gebieden leidt de lagere luchtdruk tot een snellere rijzing van het deeg. Daarom is daar minder gist nodig.
In droge gebieden is het meel droger en heeft het daarom wat meer vocht nodig.
In vochtige gebieden is het meel vochtiger, waardoor het minder vloeistof opneemt. Hier hebt u dus iets meer meel nodig.

Kant-en-klare bakmixen

U kunt in deze broodbakmachine ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.
Lees daarvoor de informatie van de fabrikant op de verpakking.
In de tabel vindt u omrekenvoorbeelden voor enkele broodmixen.

Brood snijden en bewaren

U boekt het beste resultaat als u het vers gebakken brood voor het snijden op een rooster legt en 15 tot 30 minuten laat afkoelen. Gebruik een broodsnijmachine of een broodmes om het brood te snijden.
Overgebleven brood kan bij kamertemperatuur tot drie dagen worden bewaard in vershoudzakken of plastic zakken.Voor een langere bewaartijd (tot 1 maand) moet het worden ingevroren.
Doordat zelfgebakken brood geen conserveermiddelen bevat, bederft het eerder dan fabrieksbrood.

Bakmix	**voor een brood ca. 750 g**
Meergranenbrood	500 g bakmix: 350 ml water
Zonnebloempittenbrood	500 g bakmix: 350 ml water
Boerenvolkorenbrood	500 g bakmix: 370 ml water
Boerenbrood:	500 g bakmix: 350 ml water
Ciabatta	500 g bakmix: 360 ml water 1 TL olijfolie

Bijzonder geschikt voor deze broodbakmachine zijn de kant-en-klare bakmixen, die verkrijgbaar zijn bij Lidl. Neem de bereidingsvoorschriften op de verpakking in acht.

Recepten voor ca. 1000 g brood

Opmerking: Voor een nog beter bakresultaat maakt u het deeg met een mixer. Doe het gemaakte deeg in de bakvorm. Stel met de toets "Broodgrootte" het gewicht in op 1000 g. Kies de gewenste bruiningsgraad voor het brood. Houd er rekening mee dat de aangegeven hoeveelheden richtwaarden zijn. Het bakresultaat kan daardoor enigszins variëren.

Programma 1 Normaal

Zonnebloempittenbrood
300 ml lauwe melk
1 EL boter
540 g meel type 550
5 EL zonnebloempitten
1 TL zout
1/2 TL suiker
1 pakje droge gist

Zuurdesembrood
50 g zuurdesem
350 ml water
1,5 EL boter
1,5 TL zout
1 TL suiker
180 g meel type 997
360 g meel type 1050
1 pakje droge gist

Boerenbrood
300 ml melk
1,5 TL zout
2 eieren
1,5 EL boter/margarine
540 g meel type 1050
1 EL suiker
1 pakje droge gist

Aardappelbrood
300 ml water/melk
2 EL boter
1 ei
90 g gekookte, gestampte aardappelen
1 TL zout
2 EL suiker
540 g meel type 550
1 pakje droge gist

Kruidenbrood
350 ml karnemelk
1 TL zout
1,5 EL boter
1 EL suiker
540 g meel type 550
4 EL fijngehakte peterselie
3/4 pakje droge gist

Pizzabrood
300 ml water
1 EL olie
1 TL zout
1 TL suiker
1 TL gedr. oregano
2 EL ger. parmezaanse kaas
50 g kleingesneden salami
540 g meel type 550
3/4 pakje droge gist

Bierbrood
150 ml water
150 ml licht bier
540 g meel type 550
3 EL boekweitmeel
1,5 EL zemelen
1 TL zout
3 EL sesamzaad
1,5 EL moutextract (siroop)
1/2 pakje droge gist
150 ml zuurdesemverdikker

Maïsbrood
350 ml water
1 EL boter
540 g meel type 550
3 EL maïsgries
1/2 fijngeh. appel met schil
3/4 pakje droge gist

Programma 2 Luchtig

Witbrood “klassiek”
320 ml water/melk
2 EL boter
1,5 TL zout
2 EL suiker
600 g tarwemeel type 550
1 pakje droge gist

Licht witbrood
320 ml water
20 g boter
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
600 g tarwemeel type 405
1 pakje droge gist
1 ei

Honingbrood
320 ml water
1,5 TL zout
2,5 TL olijfolie
1,5 EL honing
600 g meel type 550
1 pakje droge gist

Maanzaadbrood
300 ml water
540 g meel type 550
1 TL suiker
1 TL zout
75 g gemalen maanzaad
1 EL boter
1 snufje nootmuskaat
3/4 pakje droge gist
1 EL ger. parmezaanse kaas

Paprikabrood
310 ml water
1,5 TL zout
1,5 TL olie
1,5 TL paprikapoeder
530 g meel type 812
1 pakje droge gist
130 g rode paprika, gesnipperd

Programma 3 Volkoren

Rogge-volkorenbrood
75 g zuurdesem
325 ml warm water
2 EL dennenhoning
350 g roggevolkorenmeel
150 g tarwevolkorenmeel
1 EL Johannesbroodpitmeel
1/2 EL zout
1 pakje droge gist

Speltbrood
350 ml karnemelk
360 g speltvolkorenmeel
90 g roggevolkorenmeel
90 g spelthagel
50 g zonnebloempitten
1 TL zout
1/2 TL suiker
75 ml zuurdesemverdikker
3/4 pakje droge gist

Tarwebrood
350 ml water
1 TL zout
2 EL boter
1,5 EL honing
360 g meel type 1050
180 g tarwevolkorenmeel
50 g tarwehagel
3/4 pakje droge gist

Volkorenbrood
350 ml water
25 g boter
1 TL zout
1 TL suiker
270 g meel type 1050
270 g tarwevolkorenmeel
3/4 pakje droge gist

Roggebrood
300 ml water
1,5 EL boter
1,5 EL azijn
1 TL zout
1,5 EL suiker
180 g roggemeel type 1150
360 g meel type 1050
1 pakje droge gist

Zevengranenbrood
300 ml water
1,5 EL boter
1 TL zout
2,5 EL suiker
240 g meel type 1050
240 g tarwevolkorenmeel
60 g 7-granenvlokken
3/4 pakje droge gist

Zwart roggebrood
400 ml warm water
160 g tarwemeel type 550
200 g grove roggevolkorenhagel
180 g fijne roggehagel
1 TL zout
100 g zonnebloempitten
100 ml donkere bietensiroop
1 pakje droge gist
1 pakje droge zuurdesem

Programma 4 Zoet

Krentenbrood
300 ml water
2,5 EL boter
1,5 EL honing
1 TL zout
540 g tarwemeel type 405
100 g rozijnen
3/4 pakje droge gist

Rozijnen-notenbrood
300 ml water
1,5 EL boter
1 TL zout
1 EL suiker
540 g meel type 405
100 g rozijnen
3 EL geh. walnoten
3/4 pakje droge gist

Chocoladebrood
400 ml melk
100 g magere kwark
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
600 g tarwevolkorenmeel
10 EL cacaopoeder
100 g geh. volle melkchocolade
1 pakje droge gist

Gebruik volle melkchocolade of pure chocolade. Wanneer u het deeg na het kneden bestrijkt met 1 EL melk, wordt de korst donkerder.

Zoet brood
300 ml water/melk
2 EL boter
2 eieren
1,5 TL zout
1,5 EL honing
650 g meel type 550
1 pakje droge gist

Programma 5 Express

Witbrood expresse
360 ml water
5 EL olie
4 TL suiker
4 TL zout
630 g tarwemeel type 405
1 pakje droge gist

Peper-amandelbrood
300 ml water
540 g meel type 550
1 TL zout
1 TL suiker
2 EL boter
100 g geschaafde amandelen (geroosterd)
1 EL ingemaakte groene peperkorrels
3/4 pakje droge gist

Worteltjesbrood
330 ml water
1,5 EL boter
600 g meel type 550
90 g fijngehakte wortelen
2 TL zout
1,5 TL suiker
1 pakje droge gist

Programma 6 Deeg (kneden)

Pizzadeeg (voor 2 pizzabodems)
300 ml water
1 EL olijfolie
3/4 TL zout
2 TL suiker
450 g tarwemeel type 405
1 pakje droge gist

Volkoren pizzadeeg
300 ml water
1 EL olijfolie
3/4 TL zout
1 EL honing
450 g tarwevolkorenmeel
50 g tarwekiemen
1 pakje droge gist

Rol het deeg uit en laat het ca. 10 minuten rijzen. Beleg het deeg naar wens en bak het belegde pizzadeeg ca. 20 minuten op 180°C.

Zemelenbroodjes
200 ml water
50 g boter
3/4 TL zout
1 ei
3 EL suiker
500 g meel type 1050
50 g tarwezemelen
1 pakje droge gist

Krakelingen
200 ml water
1/4 TL zout
360 g meel type 405
1/2 TL suiker
1/2 pakje droge gist

Vorm pretzels van het deeg. Bestrijk de pretzels met 1 geklutst ei en strooi er grof zout over (voor ca. 12 pretzels 1-2 EL grof zout). Bak de pretzels ca. 15-20 minuten op 230°C.

Franse baguettes
300 ml water
1 EL honing
1 TL zout
1 TL suiker
540 g meel type 550
1 pakje droge gist

Vorm stokbroodjes van het deeg en snijd de bovenkanten van de gevormde baguettes schuin in. Laat het deeg ca. 30-40 minuten rijzen. Bak het deeg ca. 25 minuten op 175°C.

Programma 7 Pastadeeg

5 eieren(kamertemperatuur) of 300 ml water
250 g meel van zachte tarwe type 405
250 g meel van harde tarwe type 1050

Programma 8 Karnemelkbrood

Karnemelkbrood (type 1)
350 ml karnemelk
2 EL boter
2 TL zout
3 EL suiker
600 g tarwemeel type 1050
1 pakje droge gist

Karnemelkbrood (type 2)
250 ml karnemelk
130 ml water
600 g tarwemeel type 1050
60 g roggemeel type 997
1,5 TL zout
1 pakje droge gist

Yoghurtbrood
250 ml water/melk
150 ml volle yoghurt
1 TL zout
1 EL suiker
500 g meel type 550
3/4 pakje droge gist

Kwarkbrood
200 ml water/melk
3 EL olie
260 g kwark (vetgehalte 40%)
600 g tarwemeel
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1 pakje droge gist

Programma 9 Glutenvrij

⚠ **Opmerking:**
als u glutenvrije broden wilt bakken, dan maakt u de bakvorm, de kneedhaken en het apparaat bijzonder grondig schoon. Kleine achtergebleven hoeveelheden aan meelstof kunnen bij glutengevoelige mensen al tot een allergische reactie leiden.

Glutenvrij aardappelbrood
440 ml water
1,5 EL olie
400 g glutenvrije meelmix (bijv. "Mix B" van Schär)
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1,5 pakje droge gist
230 g gekookte aardappelen, geschild en door een zeef gedrukt

Glutenvrij yoghurtbrood
350 ml water
150 g Natuuryoghurt
1,5 EL olie
1,5 EL azijn
100 g glutenvrij meel (bijv. gierst, rijst, boekweit)
400 g glutenvrije meelmix (bijv. "Mix B" van Schär)
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1,5 pakje droge gist
1 TL guarpit- of Johannespitmeel

Glutenvrij granenbrood
250 ml water
200 ml melk
1,5 EL olie
500 g glutenvrije meelmix
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1,5 pakje droge gist
100 g pitten (bijv. zonnebloempitten)

Glutenvrij rijstbrood
350 ml water
200 g Natuuryoghurt
1,5 EL olie
1,5 EL azijn
200 g rijstmeel
300 g glutenvrije meelmix
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1,5 pakje droge gist
1 TL guarpit- of Johannespitmeel

Programma 10 Gebak

Voor dit programma zijn kant-en-klare taartbakmixen bijzonder geschikt. Neem de bereidingsvoorschriften op de verpakking in acht.

Programma 11 Jam

Confituur of jam kan in de broodbakmachine snel en gemakkelijk worden toebereid. Ook als u nog nooit confituur of jam heeft gekocht, moet u dit eens uitproberen. U krijgt namelijk een bijzonder goed smakende jam.
Ga hierbij als volgt te werk:

- Was de verse, rijpe vruchten. Schil de appels, perziken, peren en eventuele andere vruchten met harde schil.
- Houd u aan de aangegeven hoeveelheden, omdat deze exact zijn afgestemd op het programma JAM. Anders kookt de massa te vroeg en loopt over.
- Weeg de vruchten af, snijd ze in kleine stukjes (max.1 cm) of pureer ze en doe ze in de bak.
- De geleisuiker in de opgegeven hoeveelheid toevoegen. Gebruik alleen deze suiker en geen tafelsuiker of geleisuiker "2:1", omdat de jam anders geen vaste massa wordt.
- Meng de vruchten met de suiker en start het programma, dat nu volledig automatisch verloopt.
- De jampotten kort voor de beëindiging van het programma heet omspoelen.

- Doe de marmelade in de potten en sluit deze goed.
- Zet de afgesloten potten ca. 5 - 10 minuten lang op hun kop. Daardoor vormt zich een vacuüm in de pot en de marmelade blijft langer goed.

Sinaasappelmarmelade
350 g sinaasappels
150 g citroenen
500 g geleisuiker

Aardbeienjam
500 g aardbeien
500 g geleisuiker
2-3 EL citroensap

Bessenjam
500 g ontdooide bessen
500 g geleisuiker
1 EL citroensap

Meng alle ingrediënten in de bakvorm.

Eet smakelijk!
Geen aansprakelijkheid voor recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u een geslaagde en lekkere maaltijd toe.

Problemen met recepten oplossen

Hoe komt het dat er soms wat meel zit op de korst aan de zijkant van mijn brood?	Het kan zijn dat het deeg te droog is. Let een volgende keer in het bijzonder op het afpassen van de ingrediënten. Voeg maximaal 1 EL meer vloeistof toe.
Waarom moeten de ingrediënten in een bepaalde volgorde worden toegevoegd?	Zo kunt u het deeg het beste maken. Bij gebruik van de timerfunctie wordt voorkomen dat de gist zich met de vloeistof vermengt voordat het deeg wordt geroerd.
Hoe komt het dat het deeg maar gedeeltelijk is gekneed?	Controleer of de kneedhaken en de bakvorm correct zijn aangebracht. Controleer ook de consistentie van het deeg en voeg na het kneden zo nodig een of meerdere keren 1/2 tot 1 EL vloeistof of meel toe. Bij gebruik van kant-en-klare bakmixen: De hoeveelheden kant-en-klare bakmix en de ingrediënten zijn niet aangepast aan de inhoud van de bakvorm. Verminder de hoeveelheden van de ingrediënten.
Hoe komt het dat het brood niet is gerezen?	De gebruikte gist was te oud of er is geen gist toegevoegd.
Wanneer moeten noten en vruchten aan het deeg worden toegevoegd?	Er klinkt een signaal als het tijd is om de ingrediënten toe te voegen. Als u de ingrediënten meteen aan het begin bij het deeg doet, kunnen noten of vruchten door het kneedproces fijner worden gemaakt.
Het gebakken brood is te vochtig.	Controleer de consistentie van het deeg 5 minuten nadat het kneden is gestart en voeg eventueel maximaal 1 EL vloeistof of meel toe.
Er zitten luchtbellen op het oppervlak van het brood.	Misschien hebt u te veel gist gebruikt.
Het brood zakt na het rijzen in elkaar.	Misschien rijst het brood te snel. Om dit te voorkomen moet u de hoeveelheid water verminderen, en/of meer zout toevoegen en/of minder gist gebruiken.
Kunnen er ook andere recepten worden gebruikt?	U kunt ook andere recepten gebruiken, maar let u daarbij wel goed op de aangegeven hoeveelheden. Maak u vertrouwd met het apparaat en de bijgeleverde recepten voordat u eigen recepten uitprobeert. Gebruik niet meer dan 700 g meel. Ga bij het aanpassen van uw eigen recepten uit van de aangegeven hoeveelheden in de bijgeleverde recepten.